

Tuija Timoskainen

Selvitys terveystarkastajien yhtenäisestä linjasta Oiva-tarkastuksissa Vantaalla

Metropolia Ammattikorkeakoulu

Insinööri (AMK)

Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma

Insinöörityö

16.5.2015

Tekijä Otsikko Sivumäärä Aika	Tuija Timoskainen Selvitys terveystarkastajien yhtenäisestä linjasta Oiva-tarkastuksissa Vantaalla 48 sivua + 3 liitettä 16.5.2015
Tutkinto	Insinööri (AMK)
Koulutusohjelma	Bio- ja elintarviketekniikka
Suuntautumisvaihtoehto	Biolääketiede
Ohjaajat	1. kaupungineläinlääkäri Kirsi Hiltunen Lehtori Eija Koriseva
<p>Elintarvikevalvonnalla tarkoitetaan valtion ja kuntien tehtävää varmentaa elintarvikkeiden turvallisuutta ja elintarvikkeista annettujen tietojen oikeellisuutta. Elintarvikevalvonnan tulosten julkistamisjärjestelmä Oiva otettiin käyttöön Suomessa yhtenäistämään elintarvikevalvontaa valtakunnallisesti ja tuomaan elintarvikevalvonnan tulokset lähemmäksi kuluttajaa. Työn tarkoituksena oli selvittää, onko Vantaalla yhtenäinen linja terveystarkastajien välillä Oiva-tarkastuksissa ja tarkastella Vantaan elintarvikevalvonnan tuloksia vuodelta 2014. Työ tehtiin Vantaan kaupungin ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuoltoon, joka kuuluu maankäytön, rakentamisen ja ympäristön toimialaan.</p> <p>Oivan myötä Vantaalla on yritetty luoda yhtenäistä linjaa tarkastajien välille, mutta asiaa ei ole tutkittu aiemmin. Tässä työssä yhtenäistä linjaa tutkittiin kahden ryhmätarkastuksen avulla. Ensimmäiselle ryhmätarkastukselle osallistui seitsemän tarkastajaa ja toiselle kuusi tarkastajaa. Tarkastajat tarkastivat saman kohteen yhtä aikaa ja raportoivat tulokset Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti. Ryhmätarkastuksilla arvioitiin ennalta määrättyjä asiakokonaisuuksia arvosanoilla A, B, C ja D.</p> <p>Ryhmätarkastusten tuloksista havaittiin, että Vantaalla terveystarkastajien välillä on eroja, jotka eivät kuitenkaan ole tilastollisesti merkitseviä. Eroihin on kuitenkin kiinnitettävä huomiota, sillä samoista asiakokonaisuuksista oli annettu arvosanoja A:sta C:hen. Arvosana A tarkoittaa toiminnan olevan lainsäädännön mukaista, kun taas arvosana C annetaan, jos toiminta heikentää elintarviketurvallisuutta.</p> <p>Lisäksi selvitettiin Oiva-tarkastusten tarkastusmääriä sekä arvosanojen jakaumaa kokonaisuudessaan, tarkastajittain ja toimintatyyppittäin vuoden 2014 osalta. Tuloksissa ilmeni, että Oiva-arvosanojen jakaumissa oli eroja niin tarkastajien kuin toimintatyyppien välillä.</p> <p>Tulosten perusteella voidaan todeta, että lisää linjauksia ja koulutusta Oiva-arvioinnista tarvitaan. Työn tulokset osoittavat, että Oiva ei takaa yhtenäistä linjaa elintarvikevalvonassa vaan lisäksi tarvitaan muita toimenpiteitä.</p>	
Avainsanat	elintarvikevalvonta, elintarviketurvallisuus, ympäristöterveydenhuolto, Oiva

Author Title Number of Pages Date	Tuija Timoskainen Investigation about environmental health officer's consistency in Oiva inspections in Vantaa 48 pages + 3 appendices 16 May 2015
Degree	Bachelor of Engineering
Degree Programme	Biotechnology and Food Engineering
Specialisation option	Biomedicine
Instructors	Kirsi Hiltunen, 1. Official veterinarian Eija Koriseva, Senior Lecturer
<p>Food control means the government's and municipality's mission to ensure the safety of groceries and the correctness of information provided on groceries. A system for publishing food control's results, called Oiva, was introduced to unify food control nationally and to make food control's results more accessible for consumers in Finland. Aim of this thesis was to find out, if there is consistency between environmental health officers in Oiva inspection system in Vantaa area and also to examine the results of Vantaa's food control during 2014. This thesis was commissioned by the Environmental Health Care Unit at the City of Vantaa's Centre for Environmental Affairs, which belongs to the branch of land use, construction and environment.</p> <p>After the Oiva system was introduced, there have been attempts to create consistency between environmental health officers, but there has not been any investigation about it before. In this thesis, consistency was investigated by two group inspections. In the first inspection group, there were seven environmental health officers participating, and in the second inspection group there were six environmental health officers. Environmental health officers inspected the same target at the same time and reported results according to the Oiva system's evaluation instructions. Both of the inspection groups evaluated a predefined complex of issues by grades A, B, C and D.</p> <p>It was observed in the results of group inspections that there are differences between environmental health officers in Vantaa but they are not statistically significant. However, there is a need for paying attention to the results because there was a case where grades from A to C were given in the same complex of issues. Grade A means the activity is according to legislation, while grade C means that the activity deteriorates food safety.</p> <p>The number of Oiva inspections as well as the distribution of grades in the Oiva inspections as a whole and by environmental health officers and also by the type of activity during 2014 were determined. It was also found out that there were differences in the distribution of Oiva grades among environmental health officers and among the types of activity. The conclusion from the results is that there is a need for a clarified definition of policy and for education on evaluation with the Oiva system. The results show that the Oiva system does not guarantee consistency by itself. Other operations are needed as well.</p>	
Keywords	food control, food safety, environmental health care, Oiva

Sisällys

Lyhenteet

1	Johdanto	1
2	Elintarvikevalvonta	3
3	Elintarvikelainsäädäntö	4
3.1	Elintarvikelaki	4
3.2	Elintarvikehuoneistoasetus	4
4	Elintarvikevalvontaviranomaiset	5
4.1	Maa- ja metsätalousministeriö	5
4.2	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira	6
4.3	Aluehallintovirasto (AVI)	6
4.4	Muut valvontaviranomaiset	7
5	Elintarvikevalvonta kunnissa	7
5.1	Valtakunnallinen valvontaohjelma	9
5.2	Valvontasuunnitelma	9
5.3	Ilmoittaminen elintarvikehuoneistosta	10
5.4	Elintarvikevalvonta Vantaalla	10
6	Elintarvikevalvonnan julkisuus	11
6.1	Smiley-hanke Tanskassa	11
6.2	Oiva – julkistamisjärjestelmä	12
6.2.1	Oiva-arviointiohjeet	15
6.2.2	Oiva-raportti ja tarkastuskertomus	16
7	Vantaan terveystarkastajien ryhmätarkastukset	18
7.1	Aineiston käsittely	20
7.2	Tulokset	21
7.2.1	Varianssianalyysi	21
7.2.2	Friedman-testi	21
7.2.3	Oiva-arvosanojen jakauma tarkastajittain	22
7.2.4	Profiilikuvat	26
7.2.5	Yleisarvosanan jakautuminen	29

7.3	Tutkimuksen luotettavuus ja virhelähteet	30
8	Selvitys vuoden 2014 Oiva-tarkastuksista Vantaalla	31
8.1	Aineiston käsittely	31
8.2	Tulokset	32
8.2.1	Oiva-arvosanojen jakautuminen Vantaalla	32
8.2.2	Oiva-tarkastusten ja -arvosanojen jakautuminen tarkastajittain	34
8.2.3	Oiva-arvosanojen jakautuminen toimintatyypeittäin	37
8.2.4	Valvontasuunnitelman toteuma vuonna 2014	40
8.2.5	Tarkastusten ennalta ilmoittaminen	43
8.3	Tutkimuksen luotettavuus ja virhelähteet	43
9	Yhteenveto	44
	Lähteet	47
	Liitteet	
	Liite 1. Oivassa arvioitavat asiakokonaisuudet	
	Liite 2. Ryhmätarkastuksen arviointilomake	
	Liite 3. Varianssianalyysin (ANOVA kaksisuuntainen) tuloste	

Lyhenteet

Evira	Elintarviketurvallisuusvirasto
EU	Euroopan Unioni
Tukes	Turvallisuus- ja kemikaalivirasto
SYKE	Suomen Ympäristökeskus
AVI	Aluehallintovirasto
Valvira	Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto
VASU	Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma

1 Johdanto

Elintarvikevalvonnalla varmistetaan, että kuluttajilla on saatavilla vain turvallisia ja luotettavia elintarvikkeita. Valtaosa elintarvikevalvonnasta tapahtuu kunnissa. Vantaalla elintarvikevalvonnasta vastaa Vantaan kaupungin ympäristökeskuksen tulosityksikön ympäristöterveydenhuolto, joka kuuluu maankäytön, rakentamisen ja ympäristön toimialaan. [1; 2.]

Elintarvikevalvonnan näkyvimpiä tehtäviä ovat elintarvikelain mukaiset tarkastukset, joilla varmennetaan elintarvikealan toimijan toiminnan olevan lainsäädännön mukaista [1; 3, 49§]. Ennen vuotta 2013 tarkastuskäytännöt vaihtelivat kuntien ja tarkastajien välillä. Tarkastuksesta kirjoitetut tarkastuskertomukset olivat vapaamuotoisia ja tarkastajasta riippuen erilaisia. Vuonna 2013 keväällä Suomessa otettiin käyttöön elintarvikevalvonnan tulosten julkistamisjärjestelmä Oiva, jonka myötä tarkastuskäytäntöjä yhtenäistettiin ja tarkastuskertomuksen sisältöön alettiin kiinnittää enemmän huomiota. Oivan tavoitteena on yhtenäistää elintarvikevalvontaa valtakunnallisesti ja tuoda valvontaviranomaisten toiminta enemmän kuluttajien tietoisuuteen. Vuonna 2013 Oivan piiriin tuli vain tarjoilu- ja myyntipaikkoja. Vuonna 2015 Oiva laajenee koskemaan kaikkia elintarvikehuoneistoja. [1; 4.]

Oivassa elintarvikelain mukaisella tarkastuksella arvioidaan eri asiakokonaisuuksia A-, B-, C- ja D-arvosanoin. Arvosana A tarkoittaa, että toiminta on lainsäädännön mukaista ja arvosana B annetaan, jos toiminnassa on epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvike-turvallisuutta. Arvosana C annetaan tilanteessa, missä toiminta heikentää elintarvike-turvallisuutta ja arvosanan D saa kohde, jossa toiminta vaarantaa elintarviketurvallisuuden. Jokaiselle Oiva-arvosanalle on vastaava hymynaama-symboli, jolla ilmentetään kohteen hygieenistä laatua. Hymynaama-symbolit esitetään tarkastuksesta tehdyssä Oiva-raportissa, joka on julkinen asiakirja ja jokaisen kuluttajan saatavilla. Hymynaama-symbolit on nimetty oivalliseksi (A), hyväksi (B), korjattavaksi (C) ja huonoksi (D). Oiva-raportissa näkyvä yleisarvosana määräytyy kaikista arvioiduista asiakokonaisuuksista annetun huonoimman arvosanan mukaan. Esimerkiksi, jos seitsemästä asiakokonaisuudesta saa arvosanan oivallinen (A) ja yhdestä asiakokonaisuudesta arvosanan korjattavaa (C), tulee yleisarvosanaksi korjattavaa (C) huonoimman arvosanan mukaan. [1; 4.]

Työn tavoitteena on selvittää, onko Vantaalla yhtenäinen linja terveystarkastajien välillä. Tässä työssä tarkastajien yhtenäistä linjaa Oiva-tarkastuksissa selvitetään ryhmätarkastusten avulla, joissa ryhmä terveystarkastajia laitetaan samalle tarkastukselle. Tarkastuksen jälkeen jokainen tarkastaja täyttää tarkastuksesta oman arviointilomakkeensa ja antaa ennakkoon määrätyille asiakokonaisuuksille arvosanan oman pohdintansa mukaan. Ryhmätarkastusten tuloksista selvitetään, onko tarkastajien välillä eroja ja kuinka merkitseviä mahdolliset erot ovat.

Työssä tutkitaan lisäksi vuonna 2014 Vantaalla toteutettua elintarvikevalvontaa Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralta saatujen tilastojen pohjalta. Tavoitteena on selvittää, kuinka Oiva-arvosanat jakautuivat tarkastajien välillä ja missä toimintatyypeissä esiintyi eniten puutteita elintarviketurvallisuudessa vuonna 2014. Toimintatyyppillä tarkoitetaan elintarvikevalvonnan kohteen toiminnan laatua eli onko kohde esimerkiksi myymälä vai ravintola. Lisäksi selvitetään valvontasuunnitelman toteumaa ja uusintatarkastuksista annettujen arvosanojen jakaumaa. Uusintatarkastuksia tehdään kohteisiin, joissa esiintyy ongelmia elintarvikehygieniassa tai puutteita elintarviketurvallisuudessa.

Elintarvikealan keskusviranomaisena toimiva Evira seuraa kuntien valvontayksiköiden toimintaa ja tuloksellisuutta. Evira on ohjeistanut kuntia seuraamaan oman valvontayksikön sisällä Oiva-arvosanojen jakautumista. Työssä tehtävän selvityksen vuoden 2014 Oiva-tarkastuksista Vantaalla avulla saadaan Vantaan valvontayksikön tietoon tuloksia, joiden avulla voidaan kehittää elintarvikevalvonnan tasapuolisuutta tarkastajien välillä ja keskittää resursseja ongelmallisiin kohteisiin. Työstä saadaan arvokasta tietoa, sillä Oiva-tarkastusten yhtenäistä linjaa ei ole aiemmin tutkittu Vantaalla.

2 Elintarvikevalvonta

Elintarvikevalvonnalla tarkoitetaan valtion ja kuntien tehtävää varmentaa elintarvikkeiden turvallisuutta ja elintarvikkeista annettujen tietojen oikeellisuutta [1]. Elintarvikevalvonta koostuu viranomaisten ohjeistuksista, neuvonnasta ja valvontatoimenpiteistä, joilla todennetaan, onko elintarvikealan toimijan toiminta lainsäädännön mukaista. Tarvittaessa viranomainen voi ryhtyä hallinnollisiin pakkokeinoihin, mikäli toimija ei noudatta annettuja kehotuksia. [5.] Yksi elintarvikevalvonnan tärkeimmistä tehtävistä on estää ihmisravinnoksi sopimattomien elintarvikkeiden pääsy markkinoille [6].

Yleisen elintarvikeasetuksen (178/2002) mukaan elintarvikkeella tarkoitetaan mitä tahansa ainetta tai tuotetta, myös jalostettua, osittain jalostettua tai jalostamatonta tuotetta, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohtuudella olettaa tulevan ihmisten nautittavaksi. Elintarvike käsittää juomat, purukumin ja vesi mukaan lukien kaikki aineet, jotka on tarkoituksellisesti lisätty elintarvikkeeseen sen valmistuksen tai käsittelyn aikana. Asetuksen mukaan elintarvikkeen määritelmään eivät sisälly muun muassa rehut, elävät eläimet, paitsi jos ne on tarkoitettu saattaa markkinoille ihmisten ravinnoksi. Elintarvikkeeksi ei myöskään luokitella kasveja ennen niiden korjuuta. [7.]

Elintarvikevalvonnan eri osa-alueista vastaavat lukuisat viranomaiset, joita työskentelee valtiolla ja kunnilla. Maa- ja metsätalousministeriön alaisena Evira toimii alan keskusviranomaisena, joka ohjaa ja suorittaa elintarvikevalvontaa valtakunnallisesti. Elintarvikevalvonnan vastuualueiden jakautuminen on määrätty elintarvikelaissa (23/2006). [3, luku 4.] Elintarvikevalvonnan erityistehtäviä on tullilaitoksella ja puolustusvoimilla [5].

Elintarvikevalvonta perustuu elintarvikelainsäädäntöön ja sen noudattamiseen. Lainsäädännössä on määritelty elintarvikelain mukaiset tarkastukset, joiden avulla varmentetaan elintarvikealan toimijoiden valmistavan, tarjoilevan ja myyvän vain turvallisia elintarvikkeita. Elintarvikelain 49 §:n mukaan valvontaviranomaisella on oikeus tehdä valvonnan edellyttämiä tarkastuksia, tutustua asiakirjoihin sekä päästä paikkoihin, joissa harjoitetaan elintarvikelaissa tarkoitettua toimintaa tai jossa säilytetään elintarvikelain noudattamisen kannalta merkityksellisiä tietoja. [3, 49§.] Vuoden 2013 keväästä lähtien elintarvikelain mukaisia tarkastuksia on tehty Oivan piirissä olevissa kohteissa Oiva-julkistamisjärjestelmän menetelmien mukaisesti Oiva-tarkastuksina.

Oivan myötä elintarvikelainsäädännön vaatimukset elintarvikealan toimijoilta eivät ole muuttuneet. Merkittävät muutokset liittyvät tarkastuksesta tehtävän raportoinnin muotoon ja valvonnan julkisuuteen. [1.]

3 Elintarvikelainsäädäntö

Euroopan alueella EU:n (Euroopan Unionin) säädöksillä annetaan yhteiset periaatteet ja vaatimukset elintarvikelainsäädännölle. Jäsenmaissa on omia kansallisia lakeja ja säädöksiä, joilla varmistetaan EU:n säädösten toteuttaminen. Elintarvikelaki ja siihen pohjautuvat säädökset muodostavat kansallisen elintarvikelainsäädännön, joilla varmistetaan elintarviketurvallisuus Suomessa. Tärkeimpiä EU:n säädöksiä elintarvikevalvon-
nassa ovat yleinen elintarvikeasetus (EY 178/2002) ja yleinen elintarvikehygieniasetus (EY 852/2004). [8, s. 4.]

3.1 Elintarvikelaki

Elintarvikelain (23/2006) tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus ja että elintarvikkeet ovat laadultaan elintarvikemääräysten mukaisia. Lain tavoitteena on turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta Suomessa, jotta terveysviranomaiset voivat puuttua terveydelle haitalliseen toimintaan. Elintarvikelaissa säädetään elintarvikkeiden lisäksi vaatimuksia elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista sekä asetetaan vaatimuksia elintarvikealan toimijalle. Tarkemmin elintarvikkeiden valmistus-, säilytys-, ja kuljetusolosuhteisiin liittyvät vaatimukset on esitetty elintarvikelakiin pohjautuvissa säädöksissä, kuten Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011). [8, s. 4; 3, 1§, 2§.]

3.2 Elintarvikehuoneistoasetus

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) täydentää elintarvikelainsäädäntöä koskevia yleisiä periaatteita ja vaatimuksia. Asetusta sovelletaan ilmoitettaviin elintarvikehuoneistoihin, joissa harjoitetaan vähittäismyyntiä tai käsitellään elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä. Asetus ei koske laitoksiksi luokiteltuja elintarvikehuoneistoja. [9, 1§.]

Asetuksessa säädetään

- elintarvikehuoneistojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista
- helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista
- elintarvikemyynnin erityisistä olosuhdevaatimuksista
- henkilökohtaisesta hygieniasta sekä eläinten pääsystä elintarvikehuoneistoon. [9, luvut 2-5.]

Helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka tarjoavat hyvät lisääntymismahdollisuudet mikrobeille. Tällaisia elintarvikkeita tulee säilyttää alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa mikrobien lisääntymisen estämiseksi. [1.]

4 Elintarvikevalvontaviranomaiset

4.1 Maa- ja metsätalousministeriö

Maa- ja metsätalousministeriö vastaa elintarvikevalvonnan yleisestä suunnittelusta ja valvonnan ohjauksesta [3, 29§]. Laatua ja turvallisuutta elintarvikkeen ketjussa tuottajalta kuluttajalle ohjaa maa- ja metsätalousministeriössä elintarviketurvallisuusyksikkö [5]. Maa- ja metsätalousministeriön tehtäviin kuuluvat aluehallintovirastojen, elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskusten ohjaus ja valvonta toimialaansa kuuluvissa asioissa [10, 2§].

Maa- ja metsätalousministeriöön kuuluvat virastot, laitokset ja muut toimielimet ovat:

- Maaseutuvirasto
- Metsähallitus
- Elintarviketurvallisuusvirasto
- Luonnonvarakeskus
- Maanmittauslaitos
- Maatalouden Interventiorahasto
- Maatilatalouden Kehittämisrahasto. [10, 2§.]

Maa- ja metsätalousministeriön tehtäviin kuuluu lisäksi Turvallisuus- ja kemikaaliviraston (TUKES) sekä Suomen ympäristökeskuksen (SYKE) ohjaus toimialansa asioissa [10, 2§].

4.2 Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran tehtävänä on johtaa ja kehittää elintarvikevalvontaa koko Suomen alueella. Vuonna 2006 yhdistettiin maa- ja metsätalousministeriön Elintarvikevirasto, Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos ja Kasvintuotannon tarkastuskeskus, joista muodostui Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Vuonna 2006 tehtyjen muutosten jälkeen maa- ja metsätalousministeriön toimeenpanotehtäviä elintarvike- ja terveysosastolta ja tietopalvelukeskuksesta siirrettiin Eviran hoidettavaksi. Eviran toiminta pohjautuu elintarvikkeiden turvallisuuden ja laadun varmentamiseen tutkimuksen ja valvonnan avulla. [1.] Eviran tehtävänä on muun muassa ohjata aluehallintovirastoja kuntien elintarvikevalvonnan arvioinnissa ja valvoa kolmansista maista tulevia eläinperäisiä elintarvikkeita [1; 3, 30§]. Evira koordinoi Oiva-julkistamisjärjestelmää ja ohjaa kuntia sen toteuttamisessa [4].

Evira vastaa teurastamoiden, niiden yhteydessä olevien laitosten ja lihantarkastusten valvonnasta, jonka lisäksi Eviran vastuulla on ensisaapumisvalvonta. Ensisaapumisvalvonnalla tarkoitetaan EU:n jäsenmaista tuotavien eläinperäisten elintarvikkeiden toimittamisesta Suomeen. Ensisaapumisvalvonnalla pyritään turvaamaan elintarvikkeiden turvallisuus ja hygieeninen laatu sekä estämään eläintautien leviäminen. Evira on järjestänyt ensisaapumisvalvonnan pääasiassa elintarvikelain 42 §:n mukaisesti ostamalla palvelun kunnilta. Tällöin ensisaapumisvalvonta tapahtuu kuntien toimesta Eviran ohjauksessa sopimusten mukaan. [1.]

4.3 Aluehallintovirasto (AVI)

Kuntien suorittamaa elintarvikevalvontaa ohjaa ja arvioi Aluehallintovirasto (AVI). Aluehallintoviraston toimialueet on jaettu maakuntajaon perusteella Etelä-Suomen, Itä-Suomen, Lapin, Lounais-Suomen, Länsi- ja Sisä-Suomen ja Pohjois-Suomen Aluehallintovirastoihin. Lisäksi Ahvenanmaan maakunnan toimialueesta vastaa Ahvenanmaan valtionvirasto. Aluehallintovirastot vastaavat elintarvikemääräysten noudattamisen val-

vonnasta alueellaan. Aluehallintovirastot arvioivat ja tarkastavat kuntien valvontasuunnitelmat ja miten kunnat niitä noudattavat. Valvontasuunnitelmalla tarkoitetaan kunnille pakollista suunnitelmaa elintarvikevalvonnan toteuttamisesta omalla valvontalualueellaan. [6; 3, 31§.]

4.4 Muut valvontaviranomaiset

Tullin vastuulla on valvoa EU-jäsenmaista ja kolmansista maista tulevia muita kuin eläimistä saatavia elintarvikkeita. Puolustusvoimien tehtävä elintarvikevalvontaan liittyen on valvoa elintarvikkeiden vaatimuksenmukaisuutta ja turvallisuutta puolustusvoimien alueella. [1.]

5 Elintarvikevalvonta kunnissa

Kunnissa elintarvikevalvonta tapahtuu ympäristöterveydenhuollossa, jolla tarkoitetaan yksilön ja elinympäristön terveydensuojelua. Ympäristöterveydenhuollon tavoitteena on suojella ihmisiä ja eläimiä elinympäristössä vaikuttavilta haittatekijöiltä. Päävastuu ympäristöterveydenhuollon lainsäädännön ja valvonnan toimeenpanosta omilla alueillaan on kunnilla. Ympäristöterveydenhuollon tehtävät kunnissa koostuvat

- elintarvikevalvonnasta
- terveydensuojelusta
- tupakkavalvonnasta
- kuluttajaturvallisuusvalvonnasta
- eläinlääkintähuollosta
- yleisestä ympäristöterveyshaittojen arvioinnista
- ympäristöterveyden erityistilanteisiin varautumisesta. [11.]

Terveydensuojelua sekä tupakkavalvontaa ohjaa Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto, Valvira, joka on Sosiaali- ja terveysministeriön alainen virasto. Työ- ja elinkeinoministeriön alla Tukes ohjaa kuluttajaturvallisuusvalvontaa. [11.]

Kunnissa tapahtuva elintarvikevalvonta määräytyy pääsääntöisesti kuntarajojen mukaan, mutta laissa ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueesta (410/2009) 2§:ssä ympäristöterveydenhuollon järjestämisestä sanotaan:

Jos kunta huolehtii ympäristöterveydenhuollosta itse, sillä on oltava tehtävän järjestämiseksi sekä tarkoituksenmukaisen työnjaon ja erikoistumisen mahdollistamiseksi käytettävissään vähintään 10 henkilötyövuotta vastaavat henkilöresurssit tähän tehtävään. Jos kunnalla ei ole käytettävissään 1 momentissa tarkoitettuja henkilöresursseja, sen on yhdessä jonkin toisen tai useamman kunnan kanssa muodostettava yhteistoiminta-alue. Tehtävien hoitamista varten perustetaan tällöin kuntalain (365/1995) 77 §:ssä tarkoitettu yhteistoiminta-alueen kuntien yhteinen toimielin taikka yhteistoiminta-alueen tehtäviä hoitaa kuntayhtymä. Kunnassa tai yhteistoiminta-alueella ympäristöterveydenhuollon järjestämisestä vastaa yksi toimielin, jolla on oltava käytettävissään vähintään 10 henkilötyövuotta vastaavat henkilöresurssit. [12, 2§.]

Kunnat valvovat kaikkia elintarvikehuoneistoja lukuun ottamatta Eviralle kuuluvia teurastamoja [13, s. 84]. Kuntien tekemillä säännöllisillä valvontasuunnitelmaan kuuluvilla tarkastuksilla varmistetaan elintarvikemääräysten noudattaminen. Lisäksi elintarvikevalvontaviranomaisten tehtäviin kuuluvat elintarvikkeisiin kohdistuvien valitusten, ruokamyrkytyspäilyjen ja -epidemioiden selvittäminen, elintarvikehuoneistoilmoitusten ja -hakemusten käsittely sekä neuvonta ja ohjaus elintarvikkeisiin liittyvissä asioissa. [2.]

Elintarvikelain (23/2006) mukaan kunnan on huolehdittava alueellaan elintarvikevalvonnasta [3, 32§]. Kunnan elintarvikevalvonnan tehtävistä määrätään elintarvikelaissa (23/2006), jonka mukaan kunta

- tekee aluehallintovirastoille ja Elintarviketurvallisuusvirastolle elintarvikemääräysten mukaiset ilmoitukset ja raportit
- neuvoo elintarvikealan toimijoita ja kuluttajia sekä tiedottaa tämän lain soveltamisalaan kuuluvista asioista
- avustaa valtion viranomaisia korvausta vastaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden kansallisen vierasaineohjelman toteuttamisessa
- julkaisee suorittamansa elintarvikevalvonnan tulokset Elintarviketurvallisuusviraston määräämällä tavalla. [3, 33§.]

Kunnat ovat velvollisia laatimaan valvontasuunnitelmat lakisääteisen säännöllisen elintarvikevalvonnan toteuttamisesta. Valvontasuunnitelmassa on otettava huomioon valtakunnallinen valvontaohjelma, jonka elintarvikealan keskusviranomaiset ovat laatineet elintarvikelain mukaisen valvonnan toimeenpanon ohjaamiseksi ja yhteensovittamiseksi. [3, 48§.]

5.1 Valtakunnallinen valvontaohjelma

Evira, Tukes, SYKE ja Valvira ovat yhteistyössä laatineet valtakunnallisen valvontaohjelman, jossa määritellään yleiset ja yhteiset periaatteet ympäristöterveydenhuollon lainsäädännössä tarkoitettulle valvontaviranomaisten suorittamalle valvonnalle. Valvontaohjelman vaatimukset on esitetty valtioneuvoston asetuksessa ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisista valvontaohjelmista (78/2011). Valvontaohjelmaan sisällytetään toimialakohtaiset valtakunnalliset valvontaohjelmat ja kyseisen toimialan valvonnan erityispiirteet. Toimialakohtaisia valvontaohjelmia ovat kuluttajaturvallisuusvalvonnan, terveydensuojelun ja tupakkalain valtakunnalliset valvontaohjelmat. Elintarvikevalvonnan ja eläinlääkintähuollon ohjelmat ovat osana elintarvikeketjun monivuotista kansallista valvontasuunnitelmaa VASU:a, jonka valmistelusta vastaa Evira [1; 14, s. 20]. Kuntia ja aluehallintovirastoja on kuultava toimialakohtaisia valvontaohjelmia laadittaessa. [15, 4§; 14, s.1.]

Ympäristöterveydenhuollon valvontaviranomaisten laatimaan valvontaohjelmaan tulee sisällyttää yhteiset periaatteet tarkastusten sisällöstä, valvontakohtetyyppien riskinarvioinnista, tarkastustiheydestä ja tarkastukseen keskimääräisesti käytettävästä ajasta sekä näytteenoton ja valvontaprojektien ohjauksesta. Lisäksi valvontaohjelmassa on esitettävä periaatteet kunnan valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnista ja raportoinnista. Samat asiat käsitellään toimialakohtaisissa valvontaohjelmissa, jossa määritellään toimialakohtaiset yleiset periaatteet. [15, 3§, 5§.]

5.2 Valvontasuunnitelma

Elintarvikevalvonta perustuu kuntien laatiman lakisääteisen valvontasuunnitelman noudattamiseen [13, s. 84]. Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaan kirjataan, miten kunnassa toteutetaan lakisääteistä säännöllistä valvontaa. Säännöllisellä valvonnalla tarkoitetaan tarkastustiheyden mukaan tehtyä valvontaa. Valvontasuunnitelmalla pyritään yhdenmukaiseen kunnallisten valvontaviranomaisten suorittamaan valvontaan.

Vuosittain laadittavan valvontasuunnitelman sisältö on määritelty valtioneuvoston asetuksessa kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta (665/2006). Valvontasuunnitelmassa määritetään tarkastusten sisältö, valvontakohteiden tarkastustiheys, kunnan toimesta tapahtuvasta näytteenotto ja näytteiden tutkiminen sekä tarkas-

tukseen käytettävä aika. Valvontasuunnitelman toteutumisen arviointi tulee sisällyttää suunnitelmaan ja toteutumisen arvioinnin tulokset toimitetaan vuosittain aluehallintovirastolle. [16, 3§, 8§.]

5.3 Ilmoittaminen elintarvikehuoneistosta

Syyskuussa vuonna 2011 tuli voimaan elintarvikelain muutos elintarvikehuoneistojen ilmoitusmenettelystä. Tämän muutoksen myötä valtaosa elintarvikehuoneistoista poistui hyväksymismenettelyn piiristä ja tuli ilmoitusmenettelyn piiriin. Tämä tarkoittaa, että toimijan on tehtävä kunnan elintarvikevalvontaviranomaisille ilmoitus elintarvikehuoneistosta neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaisesta muuttumisesta. [1; 8, s. 4-5.] Laitokset kuuluvat edelleen hyväksymismenettelyn piiriin [1].

Elintarvikehuoneistoilmoituksessa tulee olla elintarvikealan toimijan yhteystiedot ja toimintaan olennaisesti kuuluvat tiedot, kuten yritystunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus, elintarvikehuoneiston nimi ja osoite, harjoitettava toiminta ja arvioitu laajuus, arvioitu toiminnan aloittamisajankohta sekä tieto omavalvontasuunnitelmasta [17, 3§]. Ilmoitusvelvollisuus koskee kaikenmuotoisia elintarvikehuoneistoja niin pysyviä elintarvikehuoneistoja kuin liikkuviakin. [8, s. 4-5.]

Ilmoituksen käsittelee elintarvikehuoneiston sijaintikunnan valvontaviranomainen, mikä yhteydessä valvontaviranomainen antaa ilmoituksen käsittelystä todistuksen elintarvikealan toimijalle. Elintarvikehuoneisto tallennetaan kunnan valvontakohdetietokantaan ja toiminnan aloittamisen jälkeen kohteeseen tehdään tarkastus. Tällä menettelytavalla kohteet saadaan säännöllisen valvonnan piiriin. [1.]

5.4 Elintarvikevalvonta Vantaalla

Vantaan kaupungin ympäristökeskuksen tulosalue kuuluu maankäytön, rakentamisen ja ympäristön toimialaan. Ympäristökeskus on jaettu ympäristönsuojelun ja ympäristöterveydenhuollon tulosyksiköihin. Ympäristöterveydenhuollossa valvonnasta vastaa kaksi tiimiä: terveydensuojelu- ja kuluttajaturvallisuustiimi sekä elintarviketiimi. [2.]

Vantaalla elintarvikevalvontaa hoitavat elintarviketiimissä olevat kuusi terveydensuojelutarkastajaa, kolme elintarviketarkastajaa ja kolme kaupungineläinlääkäriä. Alueellista elintarvikevalvontaa hoitavat terveydensuojelutarkastajat, joille on jaettu oma maantieteellinen vastuualue. Kukin terveydensuojelutarkastaja hoitaa oman alueensa elintarvikevalvonnan lukuun ottamatta elintarviketarkastajille tai eläinlääkäreille kuuluvia elintarvikehuoneistoja. Elintarviketarkastajat ja eläinlääkärit valvovat erikseen määriteltyjä elintarvikehuoneistoja sekä tuotanto- ja varastolaitoksia. [2; 18, s. 6-7.]

Vantaalla on reilut 1300 elintarvikevalvonnan kohdetta, joista suurin osa on tarjoilu- paikkoja. Vantaalla valvottavien kohteiden kirjo on suuri, sillä Vantaalla sijaitsee Suomen suurin lentokenttä sekä useita elintarviketuotanto- ja varastolaitoksia. [2; 18, s. 41-42.]

6 Elintarvikevalvonnan julkisuus

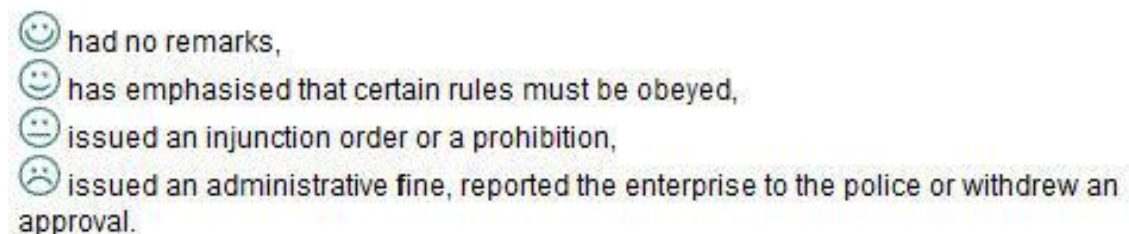
Elintarvikelain 21 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova asiakirja tai, jos elintarvikehuoneistoa ei ole vielä tarkastettu, todistus elintarvikehuoneistoa koskevan ilmoituksen käsittelystä, Elintarviketurvallisuusviraston määräämällä tavalla [3, 21§]. Syyskuun alussa vuonna 2011 voimaan tulleen lainmuutoksen jälkeen alkoi Suomessa käytettävän elintarvikevalvonnan julkistamisjärjestelmän kehittäminen.

Elintarvikevalvonnan valvontatietojen julkistaminen on käytössä Suomen lisäksi muualla muussa valtiossa ympäri maailmaa. Valvontatietoja julkaistaan esimerkiksi Tanskassa, Englannissa, Belgiassa ja Yhdysvalloissa. Ranskassa valvontatietojen julkistaminen on otettu käyttöön vuoden 2015 alusta [19, s. 9]. Tanskassa käytetty valvontatietojen julkistamisjärjestelmä, Smiley, on antanut runsaasti vaikutteita suomalaisen julkistamisjärjestelmän, Oivan, syntyyn. [4.]

6.1 Smiley-hanke Tanskassa

Vuodesta 2001 käytössä ollut Smiley-hanke on Tanskassa oleva elintarvikevalvonnan julkistamisjärjestelmä. Tanskassa elintarvikealan yritysten elintarvikelainsäädännön noudattamista valvovat elintarviketarkastajat. Smiley-hankkeessa on ollut alusta asti

neljä hymynaama-symbolia (kuva 1.), jotka kuvaavat kuinka hyvin yritys noudattaa elintarvikelainsäädäntöä. Vuonna 2008 Tanskassa otettiin käyttöön eliitti-symboli, joka voidaan myöntää yritykselle, joka on saanut ainoastaan parhaimman hymynaaman viimeiseen neljään tarkastusraporttiin, eikä toiminnassa ole ollut huomautettavaa edellisten 12 kuukauden aikana. [20.]



Kuva 1. Smiley-hankkeen hymynaama-symbolit ja niiden merkitykset. [20.]

Suomalaisessa elintarvikevalvonnan julkistamisjärjestelmässä, Oivassa, on käytössä samat hymynaama-symbolit kuin Tanskassa.

6.2 Oiva – julkistamisjärjestelmä

Oiva on Suomessa käytettävä Eviran ohjaama julkistamisjärjestelmä elintarvikevalvonnan tarkastustiedoille. Oiva lanseerattiin yhtenäistämään valvontaa valtakunnallisesti sekä lisäämään elintarvikevalvonnan läpinäkyvyyttä ja tunnettavuutta. Julkistamisjärjestelmän toimivuutta testattiin pilottiprojektissa vuosina 2010–2011, jolloin elintarvikevalvonnan tarkastustuloksia julkaistiin viidessä eri kunnassa elintarvikemyymälöiden ja ravintoloiden tarkastuksista. Pilottiprojektissa oli mukana elintarvikealan kohteita muun muassa Helsingistä, Keski-Uudeltamaalta ja Lappeenrannan alueelta. Pilottiprojektista saadut tulokset olivat lupaavia, jonka jälkeen Oiva otettiin käyttöön kaikissa Suomen vähittäismyynti- ja tarjoilupaikkojen valvonnassa 1.5.2013 alkaen. [4.] Vuonna 2015 Oiva otetaan käyttöön kaikissa säännöllisen valvonnan piirissä olevissa elintarvikealan yrityksissä, kuten leipomoissa ja elintarvikealan laitoksissa. [3; 21, s. 7.]

Oivan myötä lainsäädännön vaatimukset elintarvikealan toimijoille eivät ole muuttuneet. Elintarvikelain mukaiset tarkastukset toteutetaan käytännössä samalla tavalla kuin ennen Oivaa ja tarkastajat huomioivat samoja asioita elintarviketurvallisuuteen liittyen. Tarkastuksesta laadittavan Oiva-raportin ja tarkastuskertomuksen sisältöä on yhtenäis-

tetty valtakunnallisesti ja valvonta on tullut yhä julkisemmaksi. Oiva koskee kuntien valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia, tarvittaessa tehtyjä uusintatarkastuksia ja ensimmäistä tarkastusta, joka tehdään elintarvikehuoneistoilmoituksen käsittelyn jälkeen. [4; 21, s. 4-7.]

Oivan myötä ovat tulleet tarkastettavista asiakokonaisuuksista annettavat Oiva-arvosanat. Oivassa tarkastuksella arvioidaan asiakokonaisuuksia arvosanoin A, B, C ja D, joita vastaavat hymynaama-symbolit ovat oivallinen (A), hyvä (B), korjattavaa (C) ja huono (D). Kaikki elintarvikevalvontaviranomaiset tekevät Oiva-tarkastuksia samojen Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti. [4.] Hymynaama-symbolit on esitetty kuvassa 2.



Kuva 2. Oiva-arvosanoja kuvaavat hymynaama-symbolit. [4.]

Tarkastettavat asiakokonaisuudet koostuvat omavalvontasuunnitelmasta, tilojen kunnosta ja siisteydestä, elintarvikkeiden säilytysolosuhteista ja kohteen toimintatapojen arvioimisesta. Oiva-arviointiohjeissa on esitetty kriteerejä, joiden on täyttyttävä, että arvosanaksi voi antaa oivallisen. Mitä huonompi arvosana, sitä suurempi riski elintarviketurvallisuudessa on [22]. Asiakokonaisuudelle annettava Oiva-arvosana kertoo kohteen elintarviketurvallisuuden tasosta kyseisellä osa-alueella. Esimerkiksi, jos jäähdytyksestä annetaan arvosana korjattavaa (C), on se merkki kuluttajalle, että kohteen jäähdytysmenetelmät heikentävät elintarviketurvallisuutta. [4.] Oiva-arvosanojen määritelmät on esitetty taulukossa 1.

Taulukko 1. Oiva-arvosanojen määritelmät. [4.]

Oiva-arvosana	Määritelmä
Oivallinen	Toiminta on vaatimusten mukaista.
Hyvä	Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarvikeeturvallisuu- ttaa, eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
Korjattavaa	Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuu- tta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.
Huono	Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikeeturvallisuu- tta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan. Epäkohdat on korjattava välit- tömästi.

Jos kohteelle annetaan arvio korjattavaa tai huono, annetaan kohteelle määräaika epäkohtien korjaamiseksi, jonka jälkeen kohteeseen tehdään uusintatarkastus. Arvioin-
tiohjeiden mukaan: ”Huono-arvio voidaan antaa siinä tapauksessa, jos korjattavaa-
arvio on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.” [22]. Arvion huo-
no antaessaan tulee valvontaviranomaisen ryhtyä hallinnollisiin pakkokeinoihin, jolloin
toimijan on korjattava epäkohdat välittömästi. [21, s. 7.]

Oivassa on pakollisia asiakokonaisuuksia, jotka tarkastetaan jokaisella tarkastuksella
riippumatta tarkastustiheydestä. Jokaisella tarkastuskerralla tarkastettavat asiat on
määritetty elintarvikeeturvallisuusriskin mukaan. Suurin elintarvikeeturvallisuusriski on
katsottu olevan elintarvikkeiden säilytykseen ja käsittelyyn liittyvissä asioissa. Jokaisel-
la tarkastuksella tarkastettavia asiakokonaisuuksia ovat esimerkiksi tilojen ja laitteiden
puhtaus, henkilökunnan työtapojen hygieenisuus, käsihygieniat ja työvaatteet sekä elin-
tarvikkeiden säilytyslämpötilat. [21, s. 4-7.]

Pakollisten asiakokonaisuuksien lisäksi arvioidaan muita asiakokonaisuuksia niin, että
jokainen asiakokonaisuus arvioidaan vähintään kolmen vuoden välein. Myös harvem-
min katsottavat asiat on huomioitava tarkastuksella, mikäli niissä havaitaan puutteita tai
epäkohtia. Tällaisia harvemmin tarkastettavia asioita ovat muun muassa pakkausmer-
kinnät, haittaeläimet ja jätehuolto. Kaikki tarkastettavat asiakokonaisuudet on esitetty
liitteessä 1. Oiva-tarkastukset pyritään tekemään ennalta ilmoittamatta, jolloin saadaan
mahdollisimman todellinen kuva elintarvikealan yrityksen toimintatavoista. [21, s. 4-7.]

Oivassa painotetaan valvonnan riskiperusteisuutta ja riskiperusteisten säännösten soveltamista eri kunnissa. Kaikki elintarvikevalvontaviranomaiset tekevät tarkastuksia samojen Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti. Oivassa riskiperusteisuudella tarkoitetaan, että helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytysolosuhteet arvioidaan tiukemmin kuin ei-helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytysolosuhteet. Toiminnot, joissa on suurempi riski elintarviketurvallisuuden vaarantumiselle, arvioidaan tiukemmin. Oivan myötä harvemmin tarkastettavat asiat, kuten jäljitettävyyden tai kontaktimateriaalit, tulevat tarkastettua säännöllisesti. [21, s. 4-7.]

6.2.1 Oiva-arviointiohjeet

Kaikki Oiva-tarkastuksia tekevät valvontaviranomaiset käyttävät samoja Eviran laatimia Oiva-arviointiohjeita arvosanojen antamiseksi. Oiva-arviointiohjeissa on kerrottu arviointiasteikoin yhteiset määräytymisperusteet ja arviointiohjeet perustuvat elintarvikelainsäädäntöön. [22.]

Jokaisessa asiakokonaisuudessa on määritelty kyseisessä asiakokonaisuudessa tarkastettavat asiat. Esimerkiksi asiakokonaisuudessa omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus tarkastettavia asioita ovat elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelman olemassaolo, omavalvontasuunnitelman ja siihen liittyvän kirjanpidon tarkastettavuus sekä omavalvontaan liittyvän kirjanpidon säilytys. Lisäksi arviointiohjeissa on määritelty kriteerejä, joiden täytyessä Oiva-arvosana määräytyy. Esimerkiksi omavalvontasuunnitelman tarkastettavuudesta saa oivallisen (A) arvosanan, jos seuraavat kriteerit täyttyvät:

- Elintarvikehuoneistolla on omavalvontasuunnitelma
- omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito on tarkastettavissa
- omavalvontaan liittyvää kirjanpitoa säilytetään säädösten mukaisesti. [22.]

Kaikkien kriteerien tulee täytyä, että Oiva-arvosanaksi tulee oivallinen (A). Jos jokin kriteeri ei täyty, tulee katsoa muiden Oiva-arvosanojen kriteerejä.

Arvosanan korjattavaa (C) kriteerit samassa asiakokonaisuudessa ovat:

- Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa
- omavalvonnan kirjanpito puuttuu kokonaan.

Esimerkiksi, jos arvosanan oivallinen (A) kriteereistä täyttyy ”elintarvikehuoneistolla on omavalvontasuunnitelma”, mutta omavalvontaan liittyvä kirjanpito ei ole tarkastettavissa, on tarkastettava muiden arvosanojen kriteerejä. Jos arvosanan korjattavaa (C) kriteereissä esiintyvä ”omavalvonnan kirjanpito puuttuu kokonaan” täyttyy, tulee asiakokonaisuuden omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus Oiva-arvosanaksi korjattavaa (C), sillä huonoin arvosana määrää asiakokonaisuudesta annettavan Oiva-arvosanan. [22.]

Oiva-arviointiohjeissa on jätetty tarkastajalle tulkinnan varaa, sillä esimerkiksi asiakokonaisuudessa tilojen kunto (2.2) Oivallisen arvosanan saa kohde, jossa ”tilat ovat kunnossa, lukuun ottamatta pientä kulumista”. Ohjeissa ei ole kuitenkaan määritelty, mikä tulkitaan pieneksi kulumiseksi. Ohjeita tulkittaessa tulee ottaa huomioon, että esimerkiksi siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus arvioidaan riville 3.3, mutta siivousvälinetilan ja siivousvälineiden soveltuvuus ja riittävyys arvioidaan asiakokonaisuudessa tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan (2.1). [22.]

6.2.2 Oiva-raportti ja tarkastuskertomus

Tarkastuksesta kirjoitettava julkinen Oiva-raportti sisältää Oiva-arvosanat eli hymynaama-symbolit kaikista tarkastetuista asiakokonaisuuksista ja lyhyen sanallisen perustelun. Sanallisista perusteluista kuluttaja saa selkeämmän kuvan elintarvikealan yrityksen elintarviketurvallisuuden tasosta. Oiva-raportti on usein 1-2 sivun pituinen julkinen asiakirja. Elintarvikealan toimijat on veloitettu laittamaan Oiva-raportti esille yrityksen sisäänkäynnin yhteyteen tai muuten kuluttajan kannalta olennaiseen paikkaan. Lisäksi kaikki Oiva-raportit julkaistaan Eviran ylläpitämällä Oivahymy.fi -internetsivuilla. [4]

Kaikista annetuista arvosanoista huonoin arvosana määrää yleisarvosanan, sillä elintarviketurvallisuus voi vaarantua jo yhdestä epäkohdasta. Tämä yleisarvosana näkyy Oiva-raportissa isona hymynaama-symbolina. Oivallisen hymyn saaminen tarkoittaa, että kohde noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. [4.]

Oiva-raportin lisäksi tarkastuksesta laaditaan tarkastuskertomus, jota ei julkaista. Tarkastuskertomuksessa käydään tarkastuksella havaitut puutteet ja epäkohdat tarkemmin läpi ja tarvittaessa annetaan kohteelle korjauskehotuksia. [21, s. 7.]

7 Vantaan terveystarkastajien ryhmätarkastukset

Vuoden 2014 loppuun mennessä Oiva on ollut käytössä noin puolitoista vuotta ja linjauksia ja rajanvetoja arvosanojen antamisesta on tehty. Vantaan valvontayksikössä viikoittain pidettävissä tiimipalavereissa on käyty yhdessä läpi kaikki arvosanan korjattavaa (C) saaneet tarkastukset ja arviointiperusteet. Suurempaa vertailua tarkastajien välillä ei ole kuitenkaan aiemmin tehty, joten tutkimukselle tarkastajien yhteneväisyydestä oli aihetta. Työhön otettiin osaksi elintarvikevalvonnan ryhmätarkastukset, joissa terveystarkastajat osallistuvat samalle tarkastukselle ja tuloksista tehdään vertailua tarkastajien kesken.

Ryhmätarkastuksissa tavoitteena oli selvittää, onko Vantaalla yhtenäinen linja terveystarkastajien välillä ja kuinka paljon tarkastajien antamissa Oiva-arvosanoissa esiintyy eroja, kun tarkastellaan samoja asiakokonaisuuksia. Tavoitteena oli vertailla, onko Oiva-arviointiohjeiden tulkinnoissa eroja tarkastajien arvosanoista antamien perusteluiden avulla. Lisäksi tarkoituksena oli pohtia, mistä mahdolliset eroavaisuudet voivat johtua ja mitä asioita yhtenäisen linjan saamiseksi voidaan tehdä tulevaisuudessa.

Ryhmätarkastukset toteutettiin järjestämällä kaksi erillistä tarkastusta kahdessa elintarvikealan kohteessa. Ensimmäiselle ryhmätarkastukselle osallistui seitsemän tarkastajaa ja toiselle ryhmätarkastukselle kuusi tarkastajaa. Ryhmätarkastuksiin osallistuivat tarkastajat, joilla on kokemusta Oiva-tarkastuksista ja joille Oiva-arviointiohjeet ovat tulleet tutuiksi. Perinteisesti Oiva-tarkastukset pyritään tekemään kohteelle ennalta ilmoittamatta, mutta ryhmätarkastukset olivat ennalta sovittuja kohteen kanssa, sillä asettelu oli kohteelle perinteisestä tarkastuksesta poikkeava. Normaalisti Oiva-tarkastuksen tekee kohteen oma valvoja yksin tai tarvittaessa toisen tarkastajan avustuksella. Tilanne poikkesi normaalista tarkastuksesta myös siltä osin, ettei kohdetta valvova tarkastaja voinut esittää havaintojaan tarkastuksen aikana, sillä se olisi antanut viitteitä muille tarkastajille valvovan tarkastajan arvosanasta. Valvova tarkastaja kertoi havainnot ja korjausehdotukset toimijalle vasta tarkastuksen lopuksi, kun muut ryhmätarkastukseen osallistuvat tarkastajat olivat poistuneet.

Kohteiksi valikoitui yksi henkilöstöravintola ja yksi myymälä sen perusteella, että kohteisiin tehdystä edellisestä tarkastuksesta oli kulunut vähintään kaksi vuotta, eikä kohteisiin ollut tehty Oiva-tarkastusta. Tarkastuksilla kohteen valvojana oleva tarkastaja teki tarkastuksen normaaliin tapaan, muut tarkastajat seurasivat vierestä ja tarvittaessa

esittivät tarkentavia kysymyksiä. Tarkastuksen aikana ei saanut keskustella havainnoista tarkastajien kesken.

Kohteesta tarkastettiin vain Eviran Oiva-arviointiohjeissa olevat asiakokonaisuudet, jotka on määrä tarkastaa jokaisella tarkastuksella. Näiden lisäksi tarkastettiin omavalvontasuunnitelma sekä tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito. Ryhmätarkastuksissa arvioitavat asiakokonaisuudet on esitetty taulukossa 2. Taulukossa olevia asiakokonaisuuksien numeroita hyödynnettiin tulosten käsittelemisessä.

Taulukko 2. Ryhmätarkastuksella arvioitavien asiakokonaisuuksien numerot ja nimet.

Numero	Asiakokonaisuuden nimi
1.1	Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus
1.2	Omavalvontasuunnitelman riittävyys
2.1	Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan
2.2	Tilojen kunto
2.3	Työvälineet, kalusteet ja laitteet
3.1	Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus
3.2	Työvälineiden ja laitteiden puhtaus
3.3	Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus
4.1	Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus
4.2	Käsihygieniat
4.3	Työvaatteet
6.2	Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet
6.3	Kuumana säilytettävät elintarvikkeet
6.4	Jäähdytys
7.2	Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (myynti)
7.3	Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (tarjoilu)
7.5	Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (myynti)
7.6	Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (tarjoilu)
10.1	Erillään pito ja ristikontaminaatio
18.1	Oiva-raportin esilläpito

Jokainen tarkastaja täytti tarkastuksesta oman arviointilomakkeensa (liite 2), johon merkittiin tarkastetuille asiakokonaisuuksille Oiva-arvosanaksi A, B, C, D tai ”ei sovelleta” Eviran Oiva-arviointiohjeiden mukaisesti ja perustelut annetulle arvosanalle. Arvosanaa ”ei sovelleta” käytetään silloin, kun tarkastettavassa kohteessa ei ole sellaista toimintoa, jota tietyssä asiakokonaisuudessa kuuluu arvioida. Esimerkiksi kaikki yritykset eivät jäähdytä lainkaan elintarvikkeita, jolloin asiakokonaisuutta jäähdytys (6.4) ei voida arvioida lainkaan ja arvioksi laitetaan ”ei sovelleta”. Annetuista arvosanoista ja perusteluista ei saanut keskustella tarkastajien kesken.

7.1 Aineiston käsittely

Aineistoa käsiteltiin tilastollisin menetelmin. Tulosten käsittelyyn käytettiin varianssianalyysiä (ANOVA kaksisuuntainen) ja Friedman-testiä. Muuttujina olivat tarkastaja ja arvioitava asiakokonaisuus. Varianssianalyysi on tarkoitettu suhde-asteikollisille ja välimatka-asteikollisille aineistoille ja sen edellytyksenä on, että koetulosten tulisi olla riippumattomia ja likimain normaalisti jakautuneita. Tarkastuksesta annettavat arvosanat ovat järjestysasteikollisia, joten Friedman-testi sopii tälle aineistolle paremmin. Tästä johtuen tehtiin varianssianalyysin lisäksi Friedman-analyysi, joka sopii myös järjestysasteikollisille koetuloksille, eikä vaadi muuttujien normaalijakautuneisuutta. [23.]

Tilastollisiin analyysihin otettiin mukaan vain ne kuusi tarkastajaa, jotka osallistuivat molempiin tarkastuksiin. Molemmat ryhmätarkastukset otettiin osaksi samaa analyysiä. Analyyseistä jätettiin pois asiakokonaisuudet, joissa esiintyi arviota ”ei sovelleta”, sillä se erosi muista annetuista arvosanoista.

Kummastakin ryhmätarkastuksesta tehtiin oma kuvaaja, jolla kuvataan arvosanojen jakautumista ja näytetään selkeästi eroavaisuudet. Kuvaajista nähdään, millä riveillä eroavaisuudet esiintyvät. Lisäksi ryhmätarkastuksista tehtiin profiilikuvat ilmentämään arvosanojen jakautumista. Tarkastajien nimet on poistettu tietosuojasyistä.

7.2 Tulokset

Ryhmätarkastuksella 1 tarkoitetaan henkilöstöravintolaan tehtyä tarkastusta ja ryhmätarkastuksella 2 myymälään tehtyä tarkastusta. Ryhmätarkastukseen 1 osallistui seitsemän tarkastajaa ja ryhmätarkastukselle 2 kuusi tarkastajaa.

Tuloksien esittämisessä hyödynnetään taulukossa 2 esitettyjä asiakokonaisuuksien numeroita ja arvosanat ovat muodossa A (oivallinen), B (hyvä), C (korjattavaa) ja D (huono).

7.2.1 Varianssianalyysi

Varianssianalyysin tarkoituksena on selvittää, onko tarkastajien välillä tilastollisesti merkitsevää eroa. Ennen analyysiä luotiin tutkimukselle hypoteesit, jotka on esitetty taulukossa 3. Nollahypoteesi (H_0) on, että tarkastajien arvioiden välillä ei ole eroa [23].

Taulukko 3. Varianssianalyysin hypoteesit.

Hypoteesit	
H_0	Tarkastajien arvioiden välillä ei ole eroa.
H_1	Ainakin yhden tarkastajan arviot eroavat muiden tarkastajien arvioista.

Merkitsevyystasoksi valittiin 0,05. Merkitsevyystasolla tarkoitetaan I-lajin virheen todennäköisyyden ylärajaa (α) [23]. Varianssianalyysin tulosteesta (liite 3) nähdään, että sarakkeiden eli tarkastajien p-arvo on 0,230288. Kun p-arvo on yli 0,05, nollahypoteesia ei hylätä [23]. Tulosten perusteella tarkastajien välillä ei ole tilastollisesti merkitsevää eroa, joten tarkastajien välistä linjaa voidaan pitää yhtenäisenä.

7.2.2 Friedman-testi

Friedman-testillä selvitetään, onko tarkastajien välillä tilastollisesti merkitsevää eroa. Friedman-testi on tässä työssä käytettävälle aineistolle luotettavampi menetelmä kuin varianssianalyysi, sillä se sopii järjestysasteikolliselle aineistolle. Friedman-testin mer-

kitsevyystaso ja hypoteesit (taulukko 3.) ovat samat kuin varianssianalyysissä. Friedman-testin tuloste on esitetty kuvassa 3.

Friedman rank sum test

data: Arvosana and Tarkastaja and Rivi

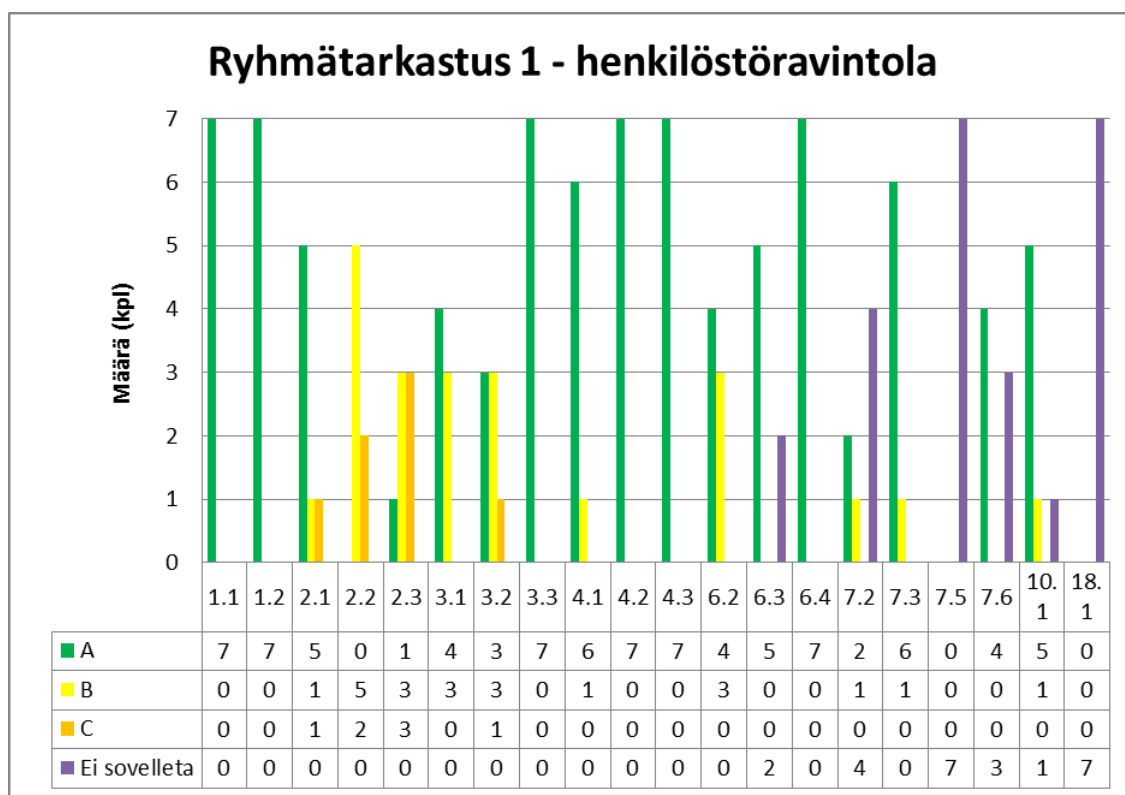
Friedman chi-squared = 7.6829, df = 5, p-value = 0.1746

Kuva 3. Friedman-testin tuloste

Friedman-testin tulosteesta nähdään, että p-arvo (p-value) on 0,1746. Kuten aiemmin kerrottiin, p-arvon ollessa yli 0,05 nollahypoteesia ei hylätä. Friedman-testin tulosten perusteella tarkastajien arvioiden välisiä eroja ei voida pitää tilastollisesti merkitseväinä.

7.2.3 Oiva-arvosanojen jakauma tarkastajittain

Ryhmätarkastukseen 1 osallistui seitsemän tarkastajaa, joiden antamia arvosanoja vertaillaan kuvassa 4.



Kuva 4. Ryhmätarkastuksella 1 annettujen arvosanojen jakauma riveittäin. Määrällä tarkoitetaan annettujen arvosanojen määrää.

Kuvasta 4 huomataan, että kaikki seitsemän tarkastajaa ovat olleet yhtenäisiä kahdeksassa eri asiakokonaisuudessa. Omavalvontasuunnitelman tarkastettavuus (1.1) ja riittävyys (1.2), siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus (3.3), käsihygienia (4.2), työvaatteet (4.3), jäähdytys (6.4), tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (myynti) (7.5) ja Oiva-raportin esillä pito (18.1) olivat asiakokonaisuuksia, joissa tarkastajien linja oli yhtenäinen.

Asiakokonaisuuksissa tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan (2.1), työvälineet, kalusteet ja laitteet (2.3) ja työvälineiden ja laitteiden puhtaus (3.2) on annettu arvosanoja oivallinen (A), hyvä (B) ja korjattavaa (C). Ero on suuri, sillä arvio oivallinen tarkoittaa, että toiminta on lainsäädännön mukaista, kun taas arvio korjattavaa tarkoittaa toiminnan heikentävän elintarviketurvallisuutta.

Tarkastajien väliset eroavaisuudet voivat johtua monista eri asioista, niin näkemyseroista kuin huomiokyvyn kiinnittämisestä eri asioihin. Tarkastajien kirjoittamissa perusteluissa ilmeni, että samoja asioita oli huomioitu eri asiakokonaisuuksissa, mikä osaltaan aiheuttaa eroavaisuuksia. Esimerkiksi kalatuotteiden säilytysolosuhteita oli arvioitu tilojen soveltuvuudessa (2.1), työvälineissä, kalusteissa ja laitteissa (2.3) sekä kylmänä säilytettävissä elintarvikkeissa (6.2). Kyseisen asian oli huomioinut usea tarkastaja, mutta arvosanat vaihtelivat oivallisesta korjattavaan. Tämä kertoo erityisesti näkemyseroista.

Näkemyseroja löytyi myös sen osalta, huomioidaanko kiinteiden kylmähuoneiden kunto asiakokonaisuudessa tilojen kunto (2.2) vai työvälineet, kalusteet ja laitteet (2.3). Tästä johtuen arvosanaa korjattavaa (C) esiintyy molemmissa asiakokonaisuuksissa.

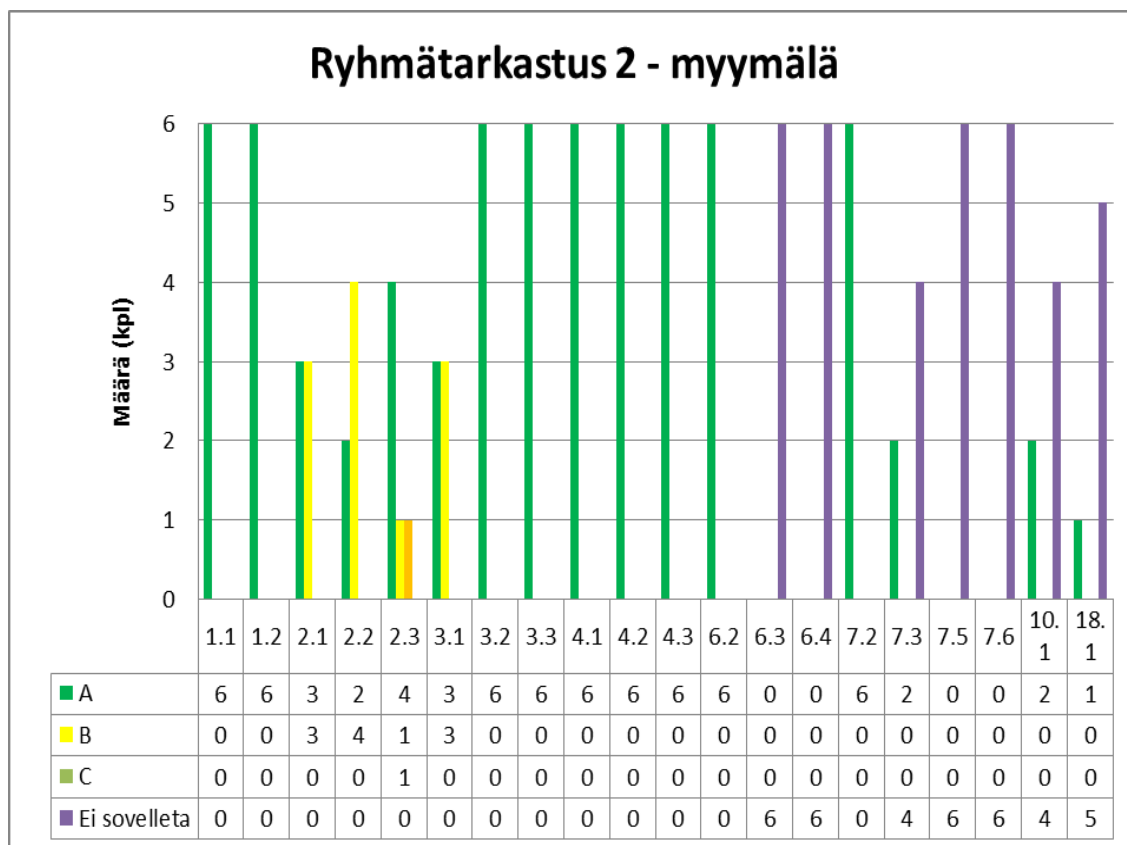
Ryhmätarkastuksen asiakokonaisuudet, joissa arviointi oli yhtenäistä, voivat selittyä sillä, että kyseiset asiakokonaisuudet ovat helppoja arvioida. Esimerkiksi yhtenäisesti arvosteltu omavalvontasuunnitelma on joko tarkastettavissa tai ei, kun taas erilaisia arviointeja tuottaneessa tilojen soveltuvuudessa tulee ottaa huomioon lukuisia eri asioita siivousvälinetilan riittävydestä vesipisteiden soveltuvuuteen. Lisäksi kaikissa yhteneväisissä asiakokonaisuuksissa arvosana oli joko oivallinen (A) tai ”ei sovelleta”. Eroja ilmeni asiakokonaisuuksissa, joissa esiintyi arvosanoja hyvä (B) tai korjattavaa (C) ja annettua arvosanaa joutuu perustelemaan sekä antamaan korjausehdotuksia.

Merkittävää saaduissa tuloksissa on, että arviota ”ei sovelleta” on annettu eri perustein ja eri tarkastajien välillä on eroja siinä, arvioidaanko asiakokonaisuus vai ei. Tuloksia läpikäydessä ryhmätarkastuksiin osallistuneiden tarkastajien kanssa selvisi asiakokonaisuudessa kuumana säilytettävät elintarvikkeet (6.3) olevien eroavaisuuksien johtuvan siitä, että osa tarkastajista ei ollut havainnut, että kyseisessä asiakokonaisuudessa tulee arvioida myös uudelleen kuumennus. Tästä johtuen kaksi tarkastajaa oli arvioinut tästä asiakokonaisuudesta ”ei sovelleta”.

Arviointilomakkeista selviää, että vitriinissä olevien pullatuotteiden säilytysolosuhteita oli arvioitu asiakokonaisuuksissa tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajanhallinta itsepalvelumyynnissä (myynti) (7.2), tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajanhallinta itsepalvelumyynnissä (tarjoilu) (7.3) sekä tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajanhallinta palvelumyynnissä (tarjoilu) (7.6). Kuten asiakokonaisuuksien nimistä jo havaitaan, ovat kyseisten asiakokonaisuuksien erot pieniä ja helposti sekoitettavissa. Palvelumyynnillä tarkoitetaan, että myyjä antaa elintarvikkeet asiakkaalle ja itsepalvelumyynnillä, että elintarvikkeet ovat asiakkaan itse otettavissa. Erilaiset tulkintaerot näkyvät tuloksissa eroavaisuuksina ja selittävät arvion ”ei sovelleta” esiintyvyyden.

Yksi tarkastaja oli arvioinut ”ei sovelleta” asiakokonaisuudelle erillään pito ja ristikontaminaatio (10.1) ja perustellut seuraavasti: ”Ateriat ovat asiakkaiden itse otettavissa, ei sovelleta”. Tämä johtunee siitä, että Oiva-arviointiohjeissa on mainittu, että kyseistä asiakokonaisuutta ei tarkasteta, jos ateriat ovat asiakkaan itse otettavissa. Vantaalla ohjetta on tulkittu niin, että kyseinen asiakokonaisuus arvioidaan kuitenkin valmistuksen ja säilytyksen osalta, mutta toimija ei vastaa siitä, mikäli erillään pito ei toteudu elintarvikkeiden ollessa tarjolla buffet-pöydässä. Tällöin asiakas ottaa itse vastuun, ovatko tuotteet voineet mennä sekaisin tarjoilun aikana.

Ryhmätarkastukseen 2 osallistui kuusi tarkastajaa. Tulokset on esitetty kuvassa 5.



Kuva 5. Ryhmätarkastuksella 2 annettujen arvosanojen jakauma riveittäin. Määrällä tarkoitetaan annettujen arvosanojen määrää.

Ryhmätarkastuksella 2 eroja löytyy vain muutamista asiakokonaisuuksista. Eroja annetuissa arvosanoissa löytyy tilojen soveltuvuudessa (2.1), tilojen kunnossa (2.2), työvälineissä, kalusteissa ja laitteissa (2.3) sekä tilojen yleisessä siisteydessä ja puhtaudessa (3.1). Kyseisissä asiakokonaisuuksissa arvosanat jakautuivat pääsääntöisesti oivallisen (A) ja hyvän (B) välillä. Vain työvälineissä, kalusteissa ja laitteissa esiintyy kolmea eri arvosanaa (A, B ja C). Kyseisessä asiakokonaisuudessa esiintyy ryhmätarkastuksen 2 ainut korjattavaa (C) -arvosana.

Ryhmätarkastuksessa 2 esiintyy samaa ongelmaa kuin ryhmätarkastuksessa 1 arvion ”ei sovelleta” kanssa. Näitä eroja löytyy asiakokonaisuudessa tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynissä (tarjoilu) (7.3) ja erillään pito ja ristikontaminaatio (10.1). Oiva-raportin esillä pidosta (18.1) annetussa yhdessä oivallisessa arvosanassa on selvästi kyse inhimillisestä virheestä, sillä kohteeseen ei ollut tehty aiemmin Oiva-tarkastusta. Muut tarkastajat ovat arvioineet kyseisestä asiakokonaisuudesta ”ei sovelleta”.

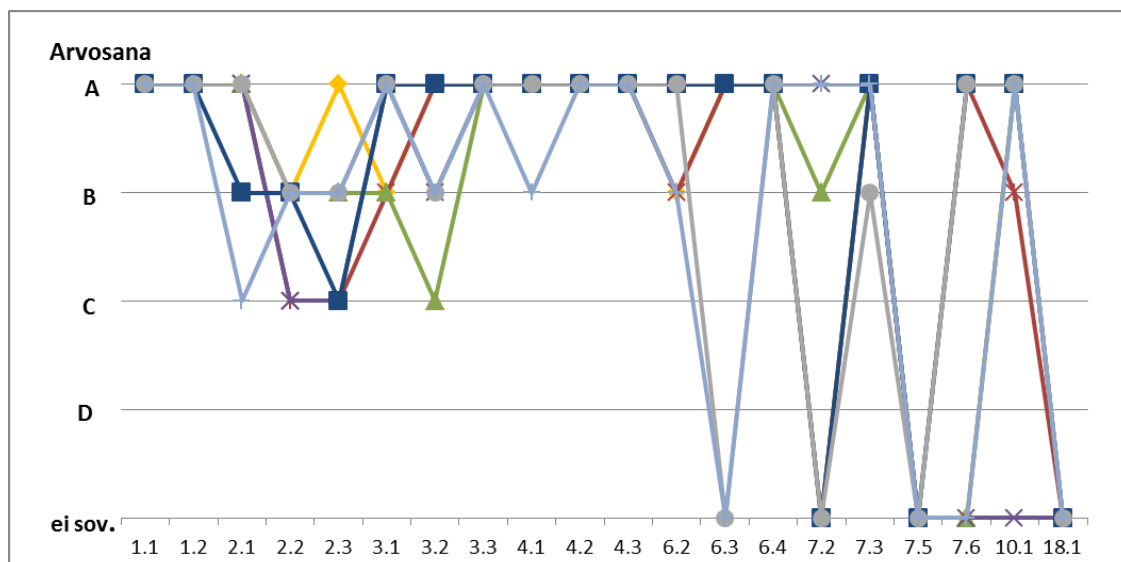
Oiva-arviointiohjeissa asiakokonaisuuden erillään pito ja ristikontaminaatio (10.1) kohdalla sanotaan: ”Tämä kohta tarkastetaan, kun myymälä tai tarjoilupaikka valmistaa ja/myy elintarvikkeita pakkaamattomina palvelutiskistä tai valmistaa ja/tai tarjoaa aterioita.” Ryhmätarkastuksessa tarkastettavan kohteen kohdalla oli epäselvää, mitkä toiminnot myymälästä kuuluvat tarkastettavan kohteen vastuulle. Tästä johtuen ohjeita lienee tulkittu eri tavoilla. Kohteessa oli salaattibuffet uutena toimintona ja tarkastajien näkemykset erosivat sen suhteen, onko kyseinen toiminto myyntiä vai tarjoilua ja sen takia asia on huomioitu eri asiakokonaisuuksissa.

Asiakokonaisuudessa tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan (2.1) arvosanaa hyvä (B) esiintyi vesipisteiden riittämättömyyden takia ja asiakokonaisuudessa tilojen kunto (2.2) tilojen kuluneisuudesta johtuen. Näissä asiakokonaisuuksissa näkyivät tulkintaerot selvästi, sillä osa tarkastajista piti tiloja toimintaan nähden soveltuvina ja riittävän hyvässä kunnossa ja osa vaati korjaavia toimenpiteitä.

Ryhmätarkastuksessa 2 perustelua oli annettu vähemmän verrattuna ryhmätarkastukseen 1. Esimerkiksi ”ei sovelleta” arvion esiintymistä ei ollut perusteltu lainkaan.

7.2.4 Profiilikuvat

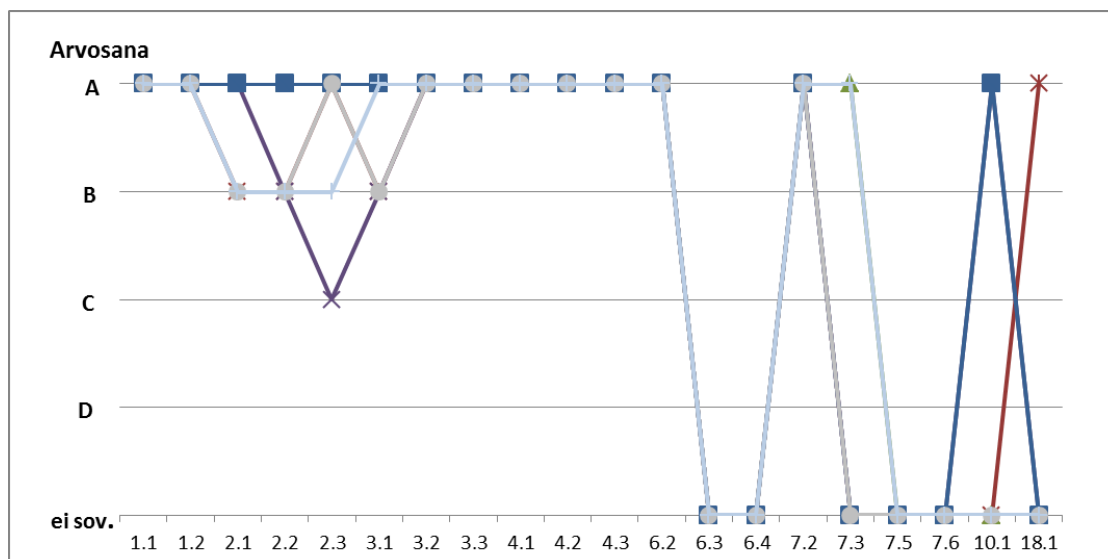
Ryhmätarkastusten tuloksista tehtiin molemmista tarkastuksista omat profiilikuvat. Samaan profiilikuvaan on sisällytetty kaikkien tarkastajien arvosanat, jolloin eroavaisuudet ovat helposti havaittavissa. Mikäli kaikilla tarkastajilla on yhtenäinen linja, muistuttaa profiilikuva yhtenäistä viivaa. Ryhmätarkastuksen 1 profiilikuva on esitetty kuvassa 6.



Kuva 6. Profiilikuva ryhmätarkastuksesta 1.

Ryhmätarkastuksen 1 profiilikuvasta nähdään, että eroavaisuuksia tarkastajien välillä on paljon, mutta kuvasta ei voida huomata ketään tiettyä tarkastajaa, jonka arvosanat poikkeaisivat merkittävästi muiden tarkastajien arvosanoista. Profiilikuva kuitenkin havainnollistaa sitä, että ryhmätarkastuksella 1 tarkastajien linja ei ollut täysin yhtenäinen.

Ryhmätarkastuksen 2 profiilikuvasta (kuva 7.) nähdään, että toisessa ryhmätarkastuksessa eroavaisuuksia tarkastajien välillä oli vähemmän kuin ensimmäisellä ryhmätarkastuksella.



Kuva 7. Profiilikuva ryhmätarkastuksesta 2.

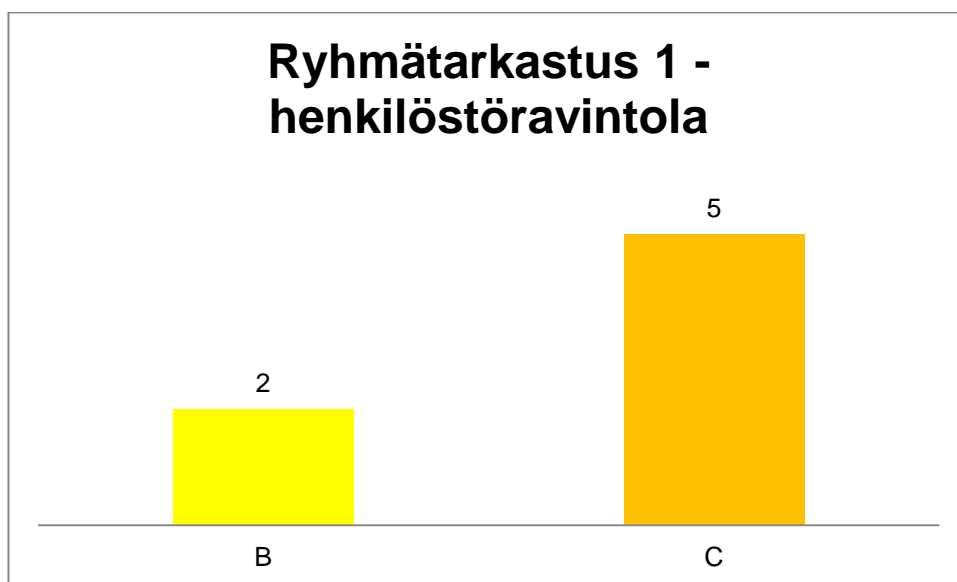
Ryhmätarkastuksessa 2 kuvaaja muistuttaa jo hetkittäin yhtenäistä linjaa. Kuvaajasta nähdään, että tarkastaja XX on ainut, joka on antanut arvosanan korjattavaa (C) ryhmätarkastuksella 2. Tarkastusten jälkeen käydyssä keskustelussa kuitenkin ilmeni, että tarkastuksen jälkeen toimijan antaman selvityksen perusteella tarkastaja XX olisi nostanut arvosanan hyvään (B), mutta ei ehtinyt enää huomioida asiaa raporttiin.

Molemmissa ryhmätarkastuksissa esiintyi asiakokonaisuudessa työvälineet, kalusteet ja laitteet (2.3) arvosanoja oivallinen (A), hyvä (B) ja korjattavaa (C). Oiva-arviointiohjeiden mukaan kyseisessä asiakokonaisuudessa tarkastettavia asioita ovat kalusteiden (kaapistot, työskentelytasot jne.), laitteiden (uunit, leikkurit, liedet jne.) ja työvälineiden (astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) soveltuvuus ja riittävyys toimintaan nähden sekä kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat. Oivallisen arvion saa kohde, jossa ”tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.” Tuloksinvaraisuus pienestä kuluneisuudesta voi selittää eroavaisuuksia. Perusteluissa ei ilmennyt mitään yhtä selittävää tekijää runsaille eroavaisuuksille.

Ryhmätarkastusten tuloksia käytiin tarkastuksiin osallistuvien tarkastajien kanssa läpi vasta molempien tarkastusten jälkeen eli erot ryhmätarkastusten välillä eivät selity sillä, että ensimmäisestä tarkastuksesta olisi opittu yhtenäistä linjaa. Ryhmätarkastuksella 2 vähemmän esiintyvät erot voi selittää se, että myymälässä oli vähemmän toimintoja kuin ryhmätarkastuksen 1 henkilöstöravintolassa. Tällöin kohde oli mahdollisesti helpompi arvioida.

7.2.5 Yleisarvosanan jakautuminen

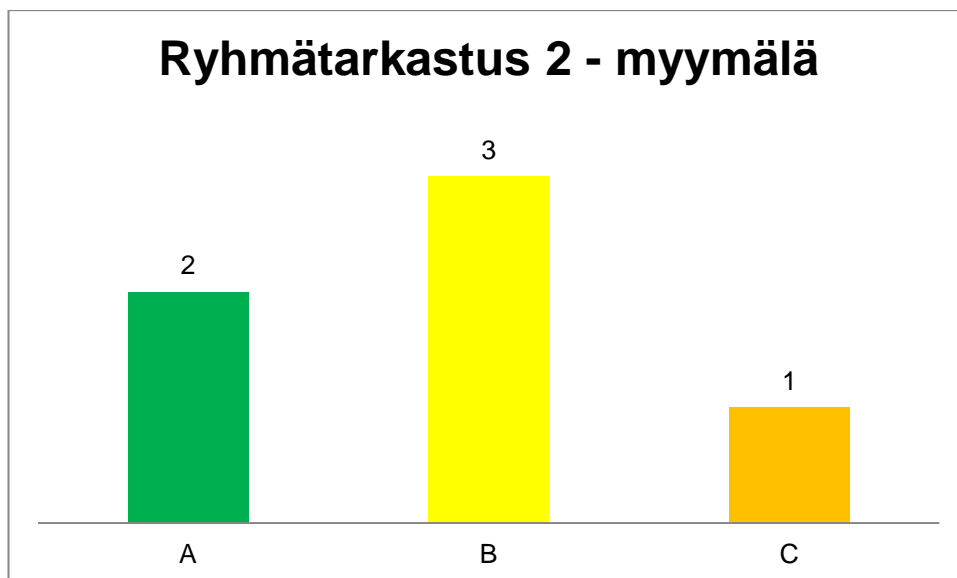
Oiva-raportilla yleisarvosana määrää kohteelle annettavan hymynaama-symbolin. Yleisarvosana määräytyy huonoimman arvosanan mukaan. Ryhmätarkastuksissa tarkasteltiin yleisarvosanan jakautumista tarkastajien välillä. Ryhmätarkastuksessa 1 (kuva 8.) yleisarvosana jakautui arvosanojen hyvä (B) ja korjattavaa (C) välille.



Kuva 8. Yleisarvosanan jakautuminen ryhmätarkastuksessa 1, jossa B = hyvä ja C = korjattavaa.

Suurin osa tarkastajista, viisi kappaletta, antaisivat kohteelle yleisarvosanaksi korjattavaa ja kaksi tarkastajaa antaisi yleisarvosanaksi hyvän. Huomioitavaa tuloksessa on, että arvosanan korjattavaa antaminen johtaa siihen, että kohteessa on tehtävä uusintatarkastus.

Ryhmätarkastuksessa 2 (kuva 9.) yleisarvosanat jakautuivat enemmän kuin ryhmätarkastuksessa 1, sillä yleisarvosanoja oli kolme: oivallinen, hyvä ja korjattavaa.



Kuva 9. Yleisarvosanan jakautuminen ryhmätarkastuksessa 2, jossa A = oivallinen, B = hyvä ja C = korjattavaa

Ryhmätarkastuksella 2 yleisarvosanaksi antaisi oivallisen (A) kaksi tarkastajaa ja hyvän (B) kolme tarkastajaa. Ryhmätarkastuksen 2 yleisarvosanoissa esiintyvä yksi korjattavaa (C) selittyy aiemmin kerrotulla tarkastaja XX:n arvioinnilla. Tarkastaja XX:n arvostana voidaan tulkita hyväksi (B) eli yleisarvosana jakautui A:n ja B:n välille ryhmätarkastuksella 2.

7.3 Tutkimuksen luotettavuus ja virhelähteet

Tarkastuksen ennalta ilmoittaminen, tarkastajan tieto siitä, että ryhmätarkastusten tuloksia käytetään vertailuun ja tarkastustilanteen poikkeaminen normaalista aiheuttavat virhettä. Tarkastuksen ennalta ilmoittaminen on antanut kohteelle mahdollisuuden vaurautua tarkastukseen, eikä tarkastustilanne anna tällöin todellista kuvaa kohteen toimintatavoista. Tarkastajien tieto siitä, että ryhmätarkastuksen tuloksia käytetään vertailuun, voi vaikuttaa tarkastajan näkemykseen.

Ryhmätarkastuksien tuloksissa on otettava huomioon, että ryhmätarkastuksen luoma paine saattaa näkyä tuloksissa niin, että tarkastaja on normaalia tiukempi annettavan arvostanan suhteen. Lisäksi on inhimillistä, etteivät kaikki tarkastajat havaitse samoja asioita tarkastuksilla, mikä voi näkyä eroina tuloksissa.

Tuloksissa havaittiin, että tarkastajat olivat huomioineet tarkastuksella havaittuja asioita niin sanotusti väärissä asiakokonaisuuksissa. Esimerkiksi asiakokonaisuudessa kylmänä säilytettävät elintarvikkeet (6.2) oli arvioitu asiakokonaisuudelle elintarvikkeiden säilytys (6.1) kuuluvia asioita. Asiakokonaisuus elintarvikkeiden säilytys ei ollut arvioitavissa asiakokonaisuuksissa. Esimerkiksi yhden tarkastajan perusteluissa oli kirjoitettu: ”Linjausten mukaan tämä asia arvioidaan kohdassa 6.1 elintarvikkeiden säilytys, mutta koska sitä ei tässä lomakkeessa ole, laitoin asian tähän kohtaan (6.2).”

8 Selvitys vuoden 2014 Oiva-tarkastuksista Vantaalla

Tässä osiossa tarkastellaan Vantaalla vuonna 2014 tehtyjä Oiva-tarkastuksia kaikkien alueellista elintarvikevalvontaa tekevien terveystarkastajien osalta sekä kahden elintarviketarkastajan osalta. Selvitykseen otettiin mukaan kaikki tarkastajat, jotka ovat tehneet Oiva-tarkastuksia vuonna 2014 tarjoilupaikoissa ja vähittäismyymälöissä. Selvityksestä on jätetty pois elintarviketarkastajat ja eläinlääkärit, jotka ovat tehneet vain yksittäisiä Oiva-tarkastuksia vuonna 2014. Tavoitteena oli selvittää mahdollisia eroja tarkastajien välillä Oiva-arvosanojen jakautumisessa ja kuinka Oiva-arvosanat jakautuivat toimintatyypeittäin vuonna 2014. Eviralta saatujen tilastojen avulla saatiin selville arvosanojen jakautumisesta uusintatarkastuksissa verrattuna suunnitelmallisiin tarkastuksiin, valvontasuunnitelman toteutumisesta, ja kuinka moni tarkastus on tehty ennalta ilmoittamatta.

8.1 Aineiston käsittely

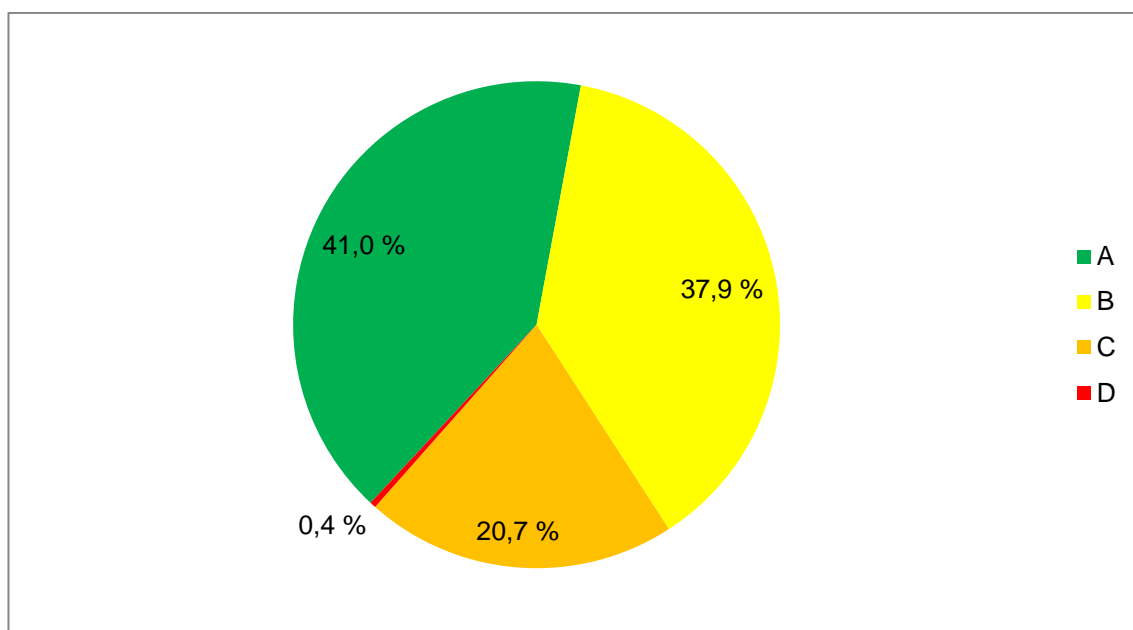
Tulosten esittelyssä käytetään paljon kuvaajia ilmentämään eroavaisuuksia. Tarkastajien välisissä vertailuissa jätettiin pois tarkastajat, joiden tarkastusten määrä on alle 10 kappaletta. Tuloksissa on huomioitava, että työssä otettiin huomioon vain Oivan piirissä olevat tarkastukset. Selvityksessä on mukana tarkastajia, joilla on Oiva-kohteiden lisäksi sellaisia kohteita, jotka eivät vielä olleet Oivan piirissä vuonna 2014. Tämä tulee ottaa huomioon erityisesti tarkastusmääriä vertaillessa. Vain valvontasuunnitelman toteumassa on otettu huomioon myös muut tarkastukset Oiva-tarkastusten lisäksi. Tarkastajien nimet on koodattu kirjainyhdistelmillä tietosuojasyistä.

8.2 Tulokset

Valvontasuunnitelmaan sisältyvällä tarkastuksella tarkoitetaan suunnitelmallista tarkastusta, joka suoritetaan tarkastustiheyden mukaan. Uusintatarkastuksella tarkoitetaan valvontasuunnitelmaan sisältyvää seuranta- tai jälkitarkastusta, joka tehdään kohteisiin, jotka ovat saaneet Oiva-arvosanan korjattavaa (C) tai huono (D). Tuloksissa Oiva-arvosanalla tarkoitetaan tarkastuksella huonoimman arvosanan määräävää yleisarvosanaa.

8.2.1 Oiva-arvosanojen jakautuminen Vantaalla

Tilastoista saaduista tuloksista tehtiin vertailua valvontasuunnitelmaan sisältyvien Oiva-tarkastusten ja uusintatarkastusten välillä. Valvontasuunnitelmaan sisältyvien tarkastusten arvosanojen jakauma on esitetty kuvassa 10.



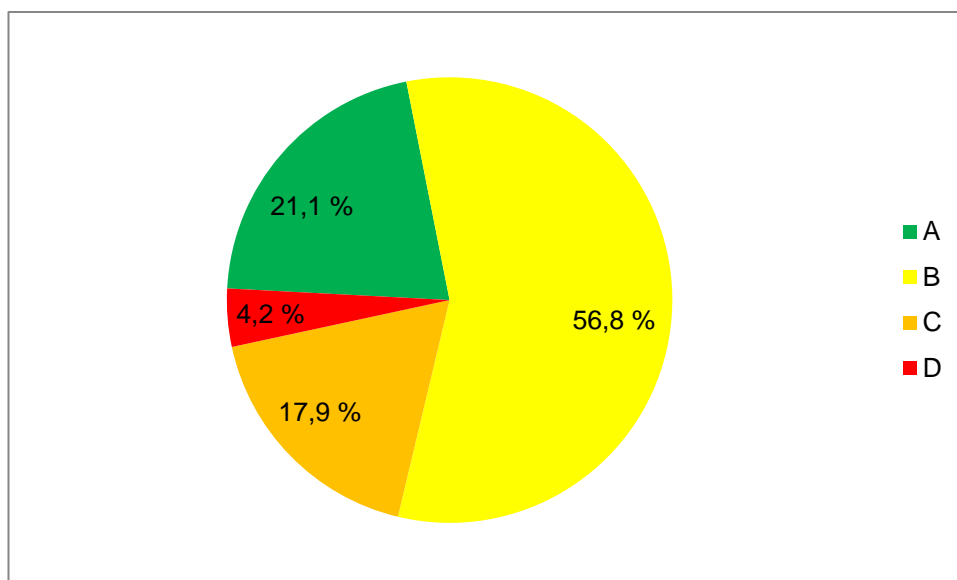
Kuva 10. Oiva-arvosanojen jakautuminen Vantaalla valvontasuunnitelmaan sisältyvissä tarkastuksissa vuonna 2014.

Kuvasta 10 nähdään, että 41 % valvontasuunnitelmaan sisältyvistä tarkastuksista on oivallisia (A). Huomioitavaa tuloksissa on, että noin 21 % tarkastuksista saa arvosanan korjattavaa (C) tai huono (D). Tämä tarkoittaa, että viidesosa tehtävistä suunnitelmallisista tarkastuksista johtaa uusintatarkastukseen tai hallinnollisiin pakkokeinoihin.

Eviran 17.3.2014 julkaistujen tilastojen mukaan koko Suomen Oiva-raportit ovat jakautuneet seuraavasti: 33,5 % oivallinen, 49,6 % hyvä, 15,8 % korjattavaa, 1,1 % Huono [23]. Näihin tilastoihin verrattuna Vantaalla annetaan arvosanoja korjattavaa ja oivallinen enemmän kuin koko Suomen alueella. Arvosanaa hyvä annetaan vähemmän verrattuna muuhun Suomeen.

Arvosanojen välillä merkittävin ero lienee hyvän (B) ja korjattavaa (C) välillä, sillä arvosanassa hyvä toiminta ei vielä heikennä elintarviketurvallisuutta. Tilastot eivät kuitenkaan kerro, johtuvatko erot siitä, että Vantaalla annetaan rohkeammin arvosanaa korjattavaa verrattuna koko Suomeen vai onko Vantaalla vain enemmän kohteita, joiden toiminta heikentää elintarviketurvallisuuden.

Uusintatarkastusten arvosanojen jakauma on esitetty kuvassa 11.

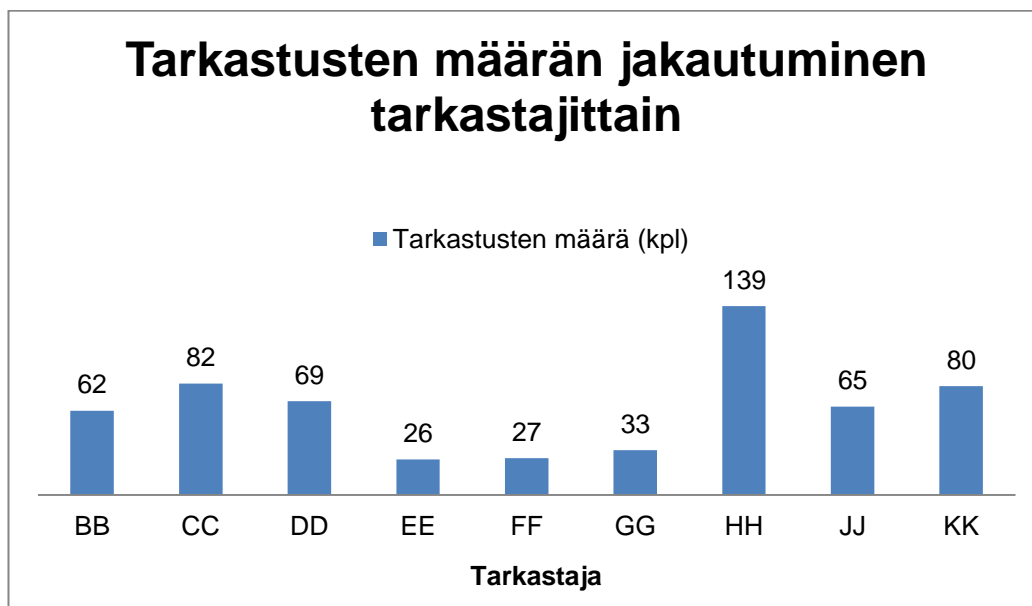


Kuva 11. Oiva-arvosanojen jakauma uusintatarkastuksissa Vantaalla vuonna 2014.

Tilastoista selviää, että kaikista Oiva-tarkastuksista noin 16 % on uusintatarkastuksia. Uusintatarkastusten arvosanojen jakauma eroaa selvästi suunnitelmallisten tarkastusten arvosanojen jakaumasta. Uusintatarkastuksissa arvosanaa hyvä (B) esiintyy noin 57 %. Tästä voidaan päätellä, että valtaosa uusintaan menevistä kohteista nostaa yleisarvosanan korjattavasta (C) hyvään (B). Vain 21 % yltää oivalliseen lopputulokseen. Tuloksista huomataan, että on kohteita, joihin tarkastuksella annettavat kehotukset eivät tehoa, vaan arvosana pysyy C:nä tai tippuu D:hen.

8.2.2 Oiva-tarkastusten ja -arvosanojen jakautuminen tarkastajittain

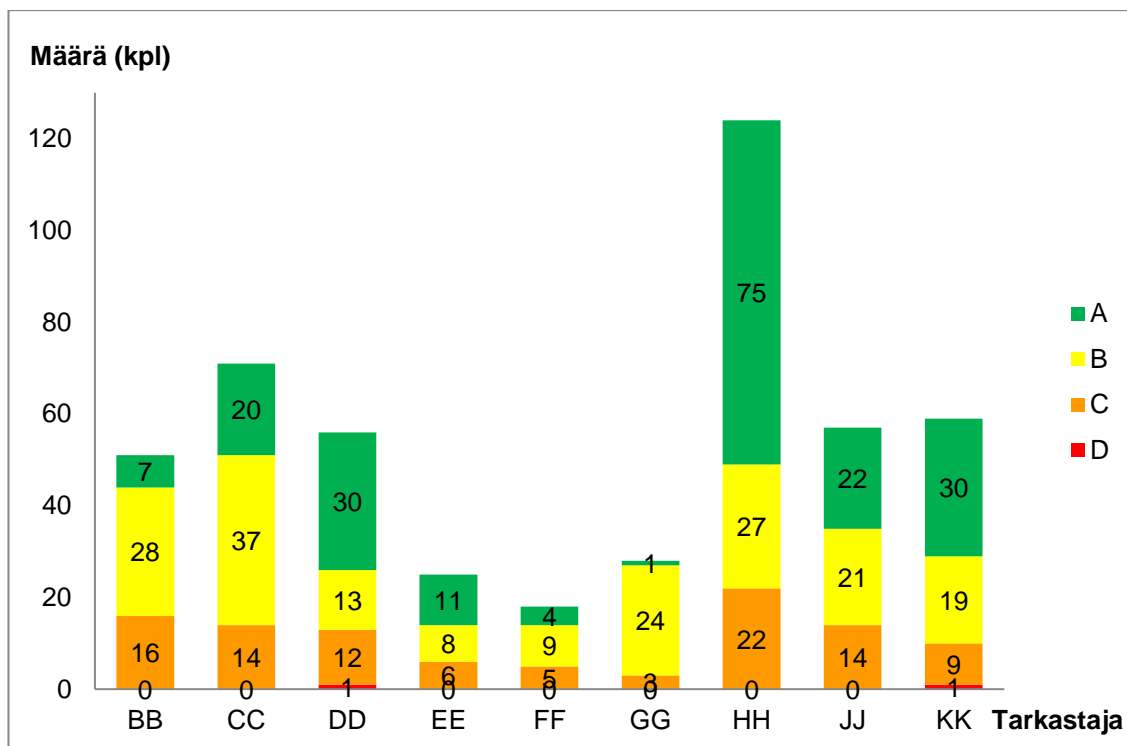
Tarkastusmäärissä tavoitteena on, että kukin tarkastaja suorittaa kolme tarkastusta viikossa eli noin 120 tarkastusta vuodessa. Tarkastusmäärien jakautuminen tarkastajittain on esitetty kuvassa 12. Tarkastusmäärissä on otettu huomioon suunnitelmallisten tarkastusten lisäksi uusintatarkastukset, sillä vuosittaiseen tarkastusmäärään lasketaan molemmat tarkastustyytit.



Kuva 12. Oiva-tarkastusten määrän jakautuminen tarkastajittain Vantaalla vuonna 2014.

Tarkastusmäärien jakaumasta erottaa selvästi, että yksi tarkastaja on päässyt 120 tarkastuksen tavoitteeseen. Tuloksissa on kuitenkin otettava huomioon, että kuvaajassa eivät näy tarkastukset, jotka eivät ole Oiva-tarkastuksia. Kuvaajasta nähdään, että valtaosa tarkastajista on päässyt 60-80 tarkastukseen vuodessa. Vähemmän tarkastuksia tehneet tarkastajat ovat todennäköisesti sijaisia ja olleet vain osanaikaa vuodesta paikalla.

Valvontasuunnitelmaan sisältyvien tarkastusten Oiva-arvosanojen jakauma tarkastajittain on esitetty kuvassa 13 määrällisesti ja kuvassa 14 prosentuaalisesti. Prosentuaalisessa jakaumassa tarkastajilla, joiden tarkastusmäärä on vähäisempi, kuvaaja väärentää tulosta.

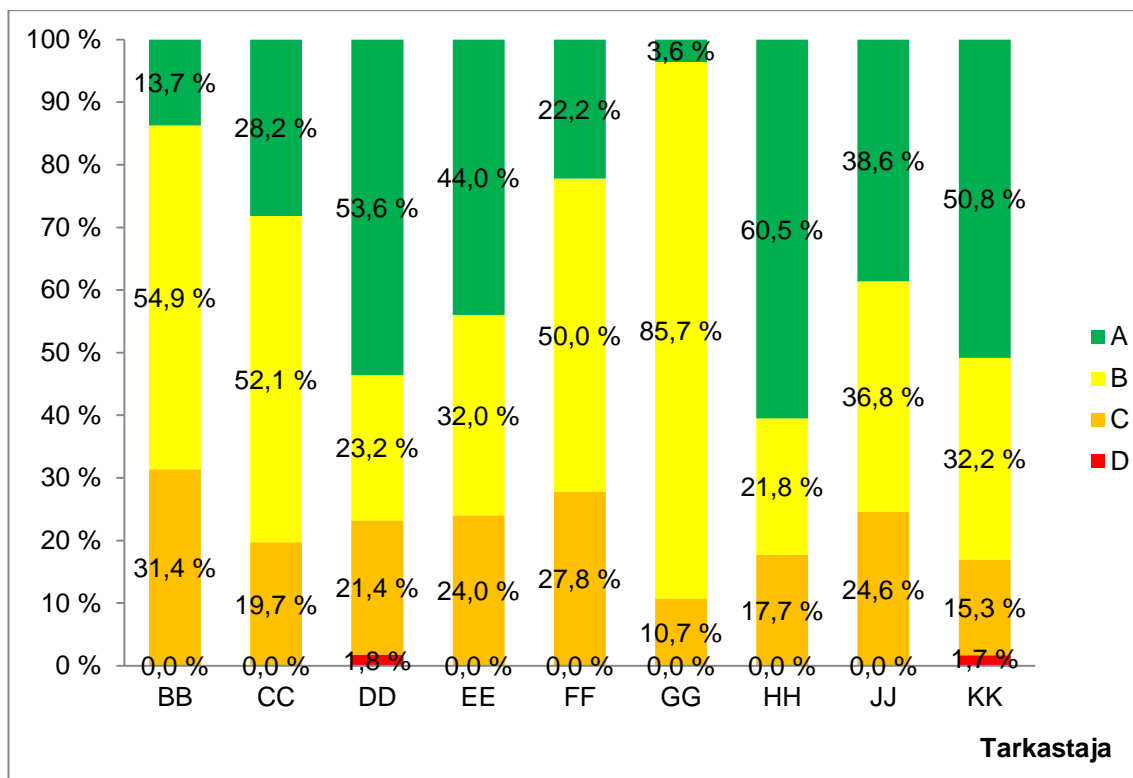


Kuva 13. Oiva-arvosanojen jakautuminen tarkastajittain valvontasuunnitelmaan sisältyvissä tarkastuksissa Vantaalla vuonna 2014.

Vaikka ryhmätarkastuksen avulla saatiin selville, että tarkastajat arvioivat Oiva-tarkastuksissa yhtenäisesti, näkyy kuvassa 13, määrällisessä Oiva-arvosanojen jakautumisessa tarkastajittain, selkeitä eroja tarkastajien välillä. Kuvaajasta ei voida tulkita tarkastajan toimintatapoja, sillä jakaumaan vaikuttavat muun muassa tarkastaja, tarkastetut kohteet vuonna 2014 ja tarkastettujen kohteiden toimintatyytit.

Tuloksissa on otettava huomioon, että osa tarkastajista on tehnyt vuoden 2014 alussa niin sanottuja jaettuja tarkastuksia eli, jos kohteella on ollut puutteita tai epäkohtia elintarvikehygieniassa on tarkastaja antanut kohteelle mahdollisuuden korjata epäkohdat ennen Oiva-raportin laatimista. Tarkastaja on käynyt kuuden arkipäivän sisällä varmistamassa epäkohtien korjaamisen, jolloin tarkastuksesta annettava arvosana on ollut parempi. Tästä menettelytavasta luovuttiin yhteneväisen tarkastusmenetelmän saavuttamiseksi.

Arvosanojen prosentuaalisessa jakaumassa (kuva 14) näkyvät selvemmin tarkastajien väliset erot.



Kuva 14. Oiva-arvosanojen jakautuminen tarkastajittain valvontasuunnitelmaan sisältyvissä tarkastuksissa Vantaalla vuonna 2014.

Tarkastajilla DD, HH ja KK esiintyy eniten oivallisia (A) arvosanoja. Nämä tarkastajat ovat antaneet yli 50 % tarkastuksista oivallisen arvosanan. Tarkastajilla BB, DD, EE, FF ja JJ esiintyy yli 20 %:lla tarkastuksista arvosana korjattavaa (C).

Kun ryhmätarkastusten tulosten perusteella saatiin selville että tarkastajat arvioivat tilastollisesti katsottuna yhtenäisesti Oiva-tarkastuksessa, on todennäköistä, että tarkastajien väliset erot Oiva-arvosanojen jakautumisessa johtuvat muista tekijöistä. Muita eroavaisuuksiin vaikuttavia tekijöitä voivat olla erilaiset toimintatavat.

8.2.3 Oiva-arvosanojen jakautuminen toimintatyypeittäin

Selvityksessä vuoden 2014 Oiva-tarkastuksista Vantaalla oli tavoitteena tutkia Oiva-arvosanojen jakauma toimintatyypeittäin. Vertailemalla toimintatyyppien arvosanajakaumaa keskenään saadaan tietoa toimintatyypeistä, joissa esiintyy eniten ongelmia, jolloin valvontaa ja resursseja voidaan keskittää paremmin ongelmallisiin kohteisiin. Vertailtavia tarjoilupaikkojen toimintatyyppejä ovat

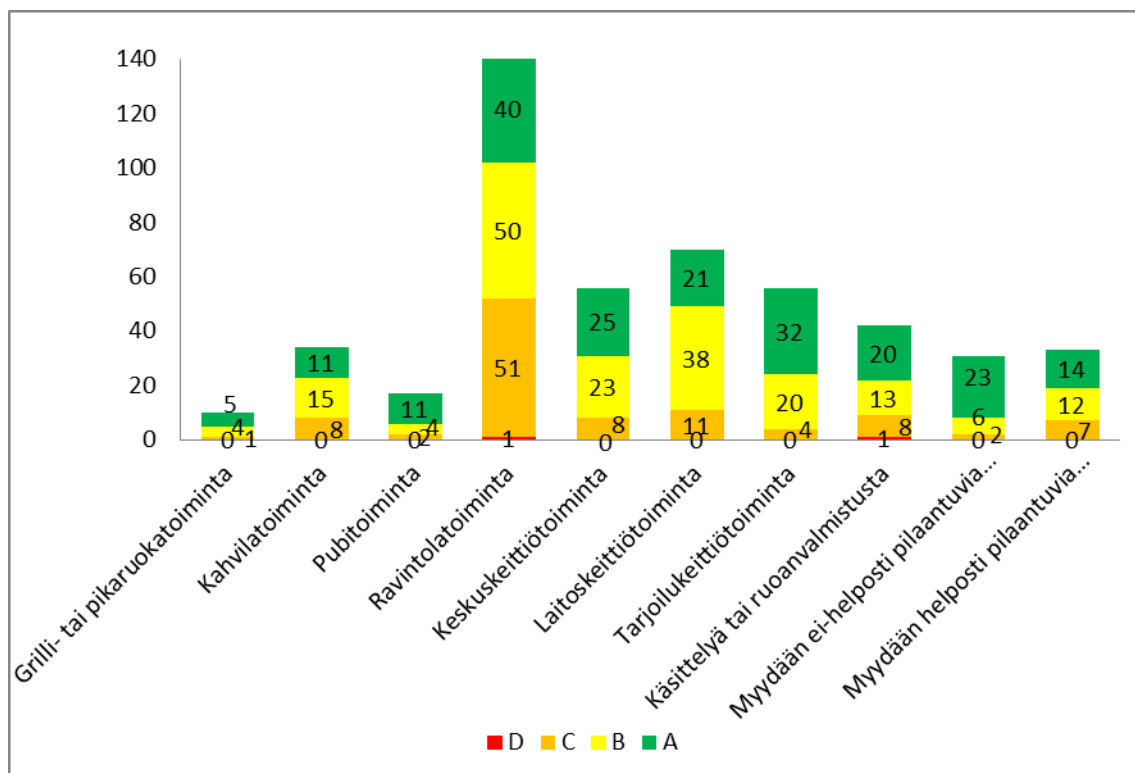
- grilli- tai pikaruokatoiminta
- kahvilatoiminta
- pubitoiminta
- ravintolatoiminta
- keskuskeittiötoiminta
- laitoskeittiötoiminta
- tarjoilukeittiötoiminta.

Tarjoilupaikkojen lisäksi tehtiin vertailua vähittäismyymälöiden toimintatyypeistä, joita ovat myymälät, joissa

- on käsittelyä tai ruoanvalmistusta
- myydään helposti pilaantuvia elintarvikkeita
- myydään ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Eroja toimintatyyppien välillä aiheuttavat esimerkiksi tarkastusmäärät, toimintatyyppien tarkastustiheydet ja tietyissä toimintatyypeissä useasti esiintyvät ongelmat. Arvosanojen jakautumisessa toimintatyypeittäin on otettu huomioon vain terveystarkastajien tekemät suunnitelmalliset tarkastukset. Elintarviketarkastajien ja eläinlääkäreiden tekemiä tarkastuksia kyseisissä toimintatyypeissä ei ole otettu huomioon, sillä ne eivät sisällyneet Eviralta saatuihin tilastoihin.

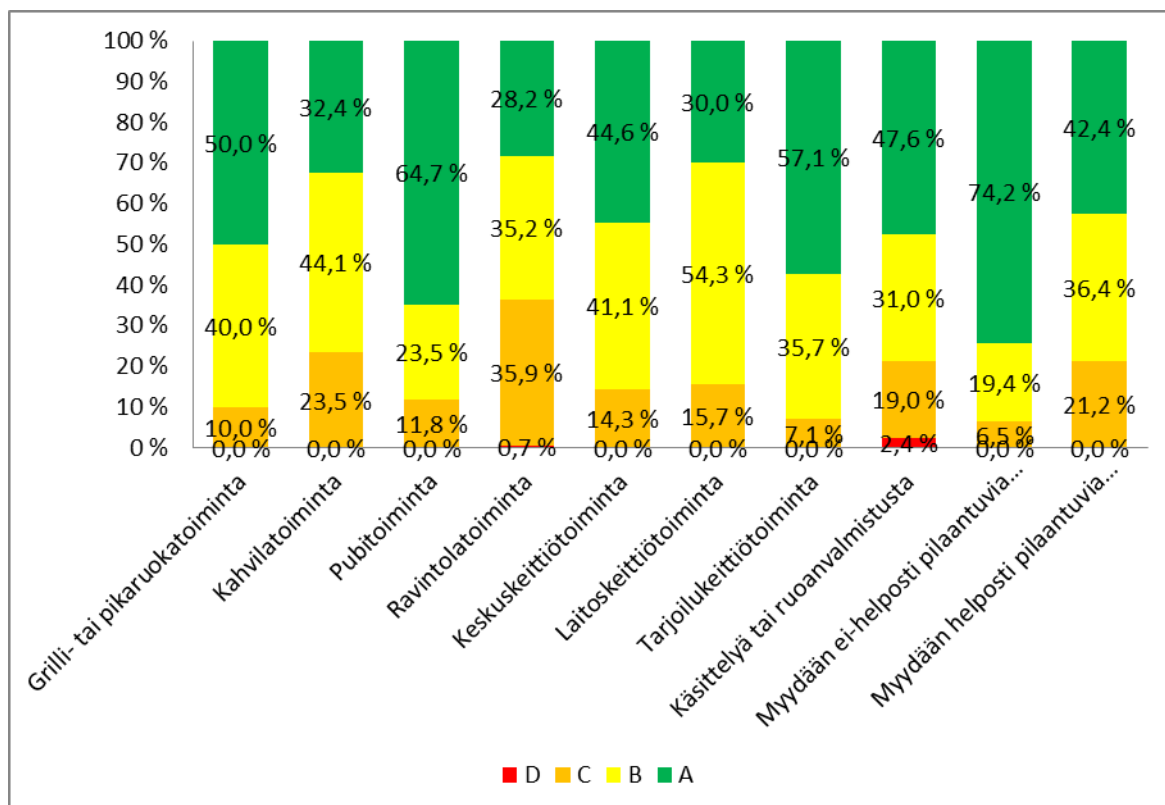
Oiva-arvosanojen jakautuminen toimintatyypeittäin Vantaalla vuonna 2014 on esitetty kuvissa 15 ja 16.



Kuva 15. Oiva-arvosanojen jakautuminen toimintatyypeittäin Vantaalla vuonna 2014.

Kuvasta nähdään, että ravintolatoiminta on selvästi eniten tarkastettu toimintatyyppi Vantaalla. Ravintolat kuuluvat vuosittain tarkastettaviin kohteisiin. Huomattavaa on, että vaikka ravintoloihin tehdään tarkastus joka vuosi, on niille vuoden 2014 tarkastuksissa annettu eniten arvosanaa korjattavaa. Tämä eroaa muista toimintatyypeistä selkeästi, sillä kaikissa muissa toimintatyypeissä arvosanat korjattavaa (C) ja huono (D) ovat vähemmistöä.

Tulosten perusteella voidaan miettiä, onko Vantaalla liian tiukka linja ravintoloiden vaatimuksissa vai onko valvontaa tehostettava, jos 36 % ravintoloista esiintyy elintarvike-turvallisuuden vaarantumista vuosittaisesta valvonnasta huolimatta. Selvää on ainakin se, että valvontaa tulee keskittää entistä paremmin ravintoloihin tulevaisuudessa.



Kuva 16. Oiva-arvosanojen jakautuminen toimintatyypeittäin Vantaalla vuonna 2014.

Prosentuaalisessa Oiva-arvosanojen jakautumisessa (kuva 16) nähdään, että tarjoilu-paikoista pubitoiminnassa on annettu eniten oivallisia (A) arvosanoja. Pubitoiminta on harvimminkin tarkastettava toimintatyyppi, jossa on vain juomien tarjoilua, eikä lainkaan elintarvikkeiden valmistusta. Pubit tarkastetaan vähintään neljän vuoden välein, sillä pubeissa elintarviketurvallisuusriski on luokiteltu vähäiseksi.

Vantaalla keskuskeittiöitä tarkastetaan vuosittain. Keskuskeittiöllä tarkoitetaan keittiötä, joka valmistaa ruokaa ja kuljettaa sitä tarjoiltavaksi muihin kohteisiin. Tämä toimintatyyppi pitää sisällään pitopalvelut. Keskuskeittiötoiminta on ravintolatoiminnan lisäksi ainut vuosittain tarkastettava tarjoilupaikkojen toimintatyyppi. Keskuskeittiötoiminnassa arvosanojen jakauma näyttää ravintolatoimintaa paremmalta, sillä suurin osa tarkastuksista on saanut arvosanan oivallinen ja vain 14,3 % keskuskeittiöistä on saanut arvosanan korjattavaa (C). Keskuskeittiöissä esiintyy reilusti arvosanaa hyvä (B).

Myymälöissä, joissa on käsittelyä tai ruoanvalmistusta, esiintyy kaikkia Oiva-arvosanoja (A, B, C ja D) ja se on vähittäismyynnin toimintatyypeistä ainut, jossa on jouduttu ryhtymään hallinnollisiin pakkokeinoihin.

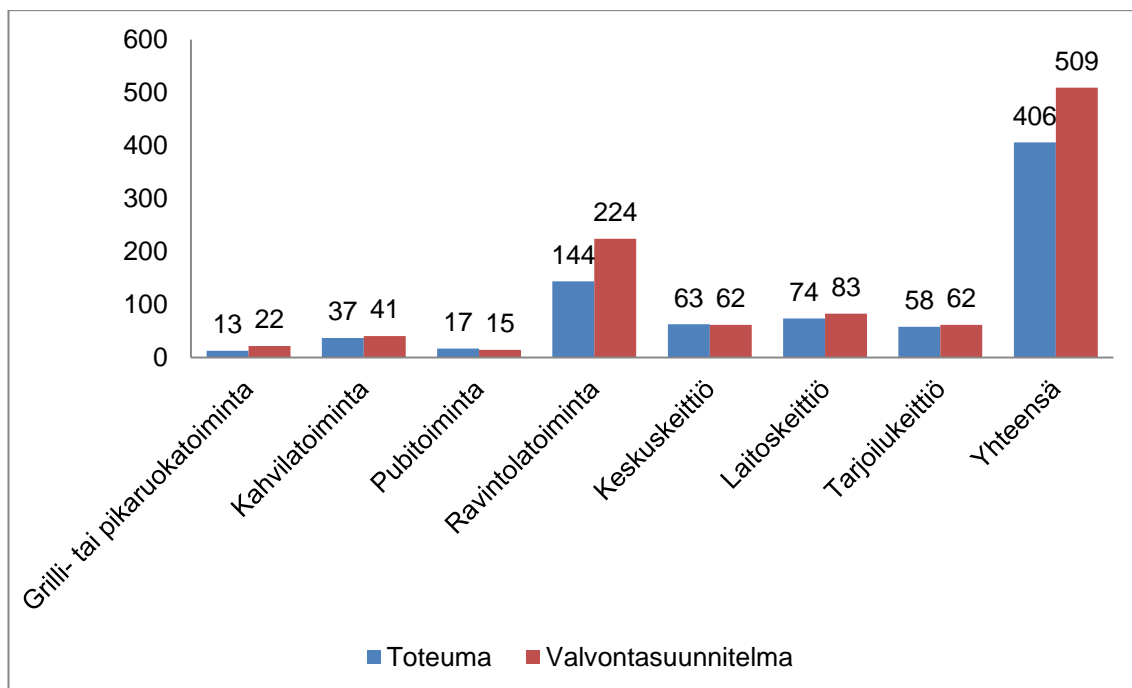
Myymälöitä, joissa myydään vain ei-helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tarkastetaan vähintään kolmen vuoden välein. Tässä toimintatyypissä esiintyy vähittäismyyntiin toimintatyypeistä eniten arvosanaa oivallinen (A). Tulos eroaa suuresti verrattuna myymälöihin, joissa myydään helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Myymälöissä, joissa myydään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, esiintyy runsaasti niin oivallisia (A) arvosanoja, kuin arvosanaa hyvä (B). Arvosanaa korjattavaa (C) esiintyy tässä toimintatyypissä 21 % tarkastuksista, mikä on huomattavaa, sillä tällaiset myymälät tarkastetaan kahden vuoden välein. Arvosanaa C esiintyy suunnilleen yhtä paljon myymälöissä, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Arvosanojen jakautumisessa toimintatyypeittäin nähdään, että mitä suurempi riskistä toiminta on, sitä enemmän esiintyy arvosanaa korjattavaa (C). Tämä on hyvä asia, sillä arvioinnissa ollaan tiukempia kohteissa, joissa elintarviketurvallisuuden vaarantumisessa on suurempi riski. Tilastot eivät kuitenkaan kerro, annetaanko kohteille, joiden toiminnassa on enemmän riskejä, helpommin huonompia arvosanoja vai esiintyykö tällaisissa kohteissa enemmän puutteita elintarviketurvallisuudessa.

8.2.4 Valvontasuunnitelman toteuma vuonna 2014

Valvontasuunnitelman toteutumista on esitetty kuvissa 17 ja 18. Valvontasuunnitelman toteumassa on otettu huomioon ainoastaan suunnitelmalliset tarkastukset eli uusinta-tarkastuksia ei ole huomioitu. Valvontasuunnitelman toteumaan on sisällytetty Oiva-tarkastuksien lisäksi muut suunnitelmalliset tarkastukset. Esimerkiksi ravintolatoiminnan toimintatyypissä on liikkuvia kohteita, joita on tarkastettu vuonna 2014, mutta ne eivät kuuluneet Oivan piiriin vielä vuonna 2014. Valvontasuunnitelman toteumassa on otettu myös huomioon terveystarkastajien tekemien tarkastusten lisäksi elintarviketarkastajien sekä eläinlääkäreiden tarkastukset.

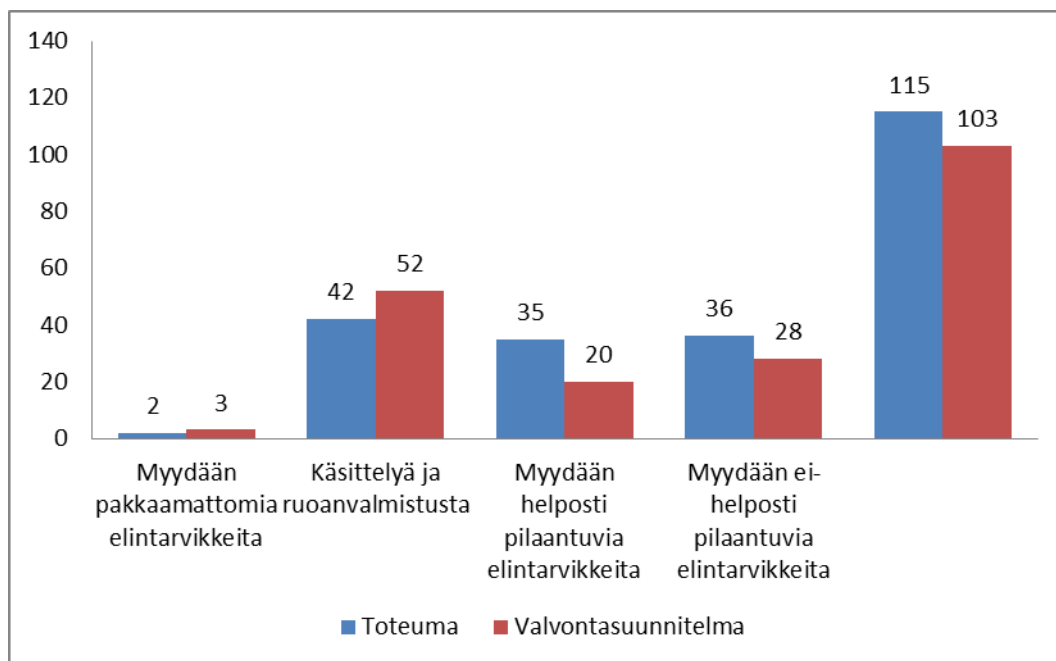
Valvontasuunnitelman toteumaa tarkastellessa tulee huomioida, että valvontasuunnitelmassa esitetyt luvut ovat arvioita ja kohteiden määrät on otettu vuoden 2013 lopussa tehdystä valvontasuunnitelmasta. Vuoden aikana kohteiden määrät voivat muuttua, sillä uusia tarkastettavia kohteita voi tulla lisää ja kohteita lopettaa. Luvut ovat kuitenkin suuntaa antavia kohteiden määristä.



Kuva 17. Valvontasuunnitelman toteuma tarjoilupaikoissa Vantaalla vuonna 2014.

Tilastoista huomataan, että tarjoilupaikkojen osalta valvontasuunnitelman toteuma on 79,8 %. Tarjoilupaikoissa huomio kiinnittyy ravintolatoiminnan toteumaan, sillä vuonna 2014 ravintolatoiminnan toimintatyyppissä esiintyi suhteessa eniten arvosanaa korjattavaa kuin muissa toimintatyypeissä. Valvontasuunnitelman toteuman mukaan ravintoloita on jäänyt tarkastamatta noin 80 kappaletta.

Valvontasuunnitelman toteuman perusteella voidaan pohtia, olisiko tarvetta seurata valvontasuunnitelman toteumaa jokaisen tarkastajan osalta henkilökohtaisesti, jolloin saataisiin selville, miksi joidenkin toimintatyyppien kohteita jää tarkastamatta. Kuvassa 17 näkyy tilanne kokonaisuudessaan, eikä kuvaaja kerro, onko osa tarkastajista pääsyt tavoitteeseen omalla alueellaan.



Kuva 18. Valvontasuunnitelman toteuma vähittäismyynnin paikoissa Vantaalla vuonna 2014.

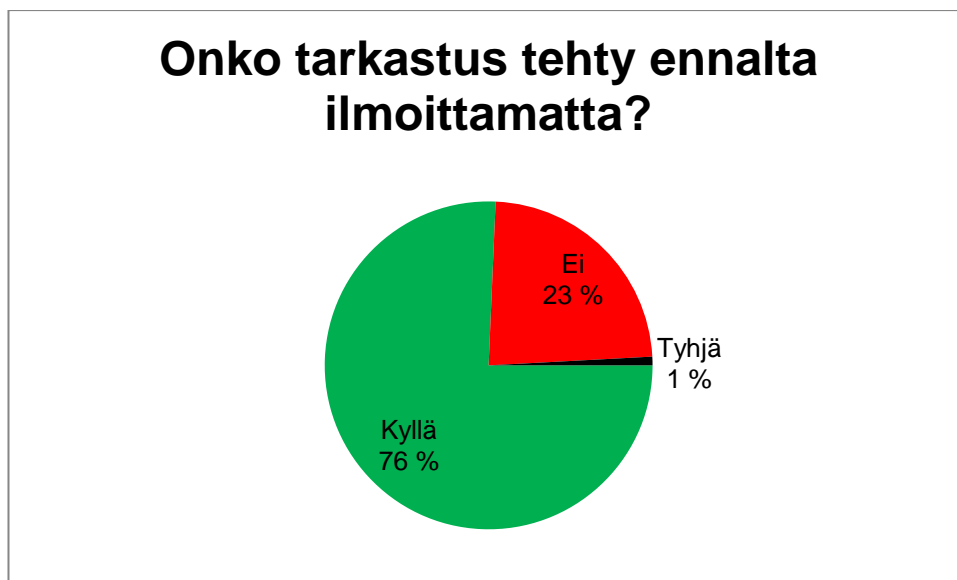
Vähittäismyynnin paikoissa toteuma on 111,7 %. Kokonaisuuden huomioon ottaen toteuma on hyvä ja suunnitelman mukainen. Merkittävää on, että myymälöissä, joissa on käsittelyä tai ruoanvalmistusta, esiintyy eniten puutteita elintarviketurvallisuuksessa, mutta tarkastusmäärä on jäänyt suunnitelmaa vähäisemmäksi. Tällaisissa tilanteissa luvut voivat johtua esimerkiksi lopettaneiden kohteiden määrästä.

Valvontasuunnitelman toteumassa näkyy selvä yhteys arvion korjattavaa esiintymisellä ja puutteellisella valvonnan toteumalla. Ravintolatoiminnassa esiintyi eniten arvosanaa korjattavaa ja valvontasuunnitelman toteuma oli jäänyt vajaaksi. Sama tilanne on myymälöissä, joissa on käsittelyä tai ruoanvalmistusta. Kaikki suoritettavat uusintatarkastukset ovat pois suunnitelmallisesta valvonnasta ja tämä näkyy tilastoissa. Jos tavoiteltuihin tarkastusmääriin on vaikea päästä ravintoloiden osalta, on yksi vaihtoehto keskittää valvontaa keskuskeittiöistä ravintoloihin. Vaikka keskuskeittiöissä esiintyy eniten oivallisia arvosanoja, käydään niissä silti vuosittain tarkastuksella, johon kuluu resursseja.

Valvontasuunnitelman toteuman perusteella voidaan pohtia, tarkastetaanko oivallisen tai hyvän arvosanan saavia kohteita enemmän, jolloin tarkastuksia saa tehtyä nopeasti ja raportin kirjoittamiseen ei kulu aikaa. Tällöin haastavia, enemmän puutteita elintarviketurvallisuuksessa sisältäviä kohteita tarkastetaan vähemmän.

8.2.5 Tarkastusten ennalta ilmoittaminen

Oiva-tarkastukset pyritään aina tekemään ennalta ilmoittamatta. Tarkastusraporttiin kirjataan, onko tarkastus ilmoitettu ennalta. Vantaalla ennalta ilmoittamatta tehtyjen tarkastusten jakauma on esitetty kuvassa 19.



Kuva 19. Ennalta ilmoittamatta tehtyjen tarkastusten jakauma Vantaalla vuonna 2014.

Kuvaajasta nähdään, että Vantaalla 76 % tarkastuksista on tehty suunnitelman mukaisesti ennalta ilmoittamatta. Noin 1 % tarkastuksista ei selvinnyt ennalta ilmoittamattomuus vaan se näkyi tilastoissa tyhjänä. Tuloksissa on otettava huomioon, että joskus tarkastus on sovittava toimijan kanssa etukäteen, esimerkiksi silloin jos kohteen aukioloajat eivät ole virka-aikana.

8.3 Tutkimuksen luotettavuus ja virhelähteet

Materiaalina käytettiin Eviralta pyydettyjä tilastoja vuoden 2014 Oiva-tarkastuksista, eikä ole tiedossa sisältävätkö, ja kuinka paljon, tilastotiedot virheitä. Suurta dataa käsitellessä jouduttiin tekemään paljon käsityötä siirtämällä tietoja tiedostosta toiseen. Tämä aiheuttaa mahdollisuuden virheisiin, joka voi näkyä tuloksissa.

9 Yhteenveto

Insinööriyössä selvitettiin ryhmätarkastusten avulla, onko Vantaalla yhtenäinen linja terveystarkastajien välillä Oiva-tarkastuksissa. Tavoitteena oli selvittää tarkastajien välisiä eroavaisuuksia arvioinneissa ja erojen merkitsevyyttä. Ryhmätarkastuksissa annettujen arvosanojen perusteluiden avulla pyrittiin selvittämään, onko Oiva-arviointiohjeiden tulkinnoissa eroja.

Ryhmätarkastuksen tuloksia tutkittiin tilastollisin menetelmin varianssianalyysin ja Friedman-testin avulla ja tulokseksi saatiin, ettei tarkastajien arvioiden välillä ole tilastollisesti merkitsevää eroa eli tarkastajien välistä linjaa voidaan pitää yhtenäisenä. Vaikka tarkastajien arviointien väliset erot eivät ole tilastollisesti merkitseviä, on elintarvikevalvonnan kannalta merkittävää, onko Oiva-arvosana hyvä (B) vai korjattavaa (C). Oiva-arvosanalla on vaikutusta tarkastettavaan kohteeseen, kohteen imagoon ja valvontaan käytettäviin resursseihin, sillä arvosanan korjattavaa antaminen vaatii aina uusintatarkastuksen.

Annettujen arvosanojen perusteluiden avulla saatiin selville, että samoja asioita huomioitiin eri asiakokonaisuuksissa, ja tämä näkyy epätasaisuutena tuloksissa. Lisäksi eroja löytyi sen osalta, milloin asiakokonaisuus arvioidaan ja milloin ei. Tällaisten asioiden kohdalla on tärkeää tehdä linjaus, missä asiakokonaisuudessa arviointi tapahtuu ja millaisissa tilanteissa asiakokonaisuus jätetään arvioimatta. Tämä osoittaa, että Oiva-arviointiohjeissa on jätetty asioita tulkinnan varaan. Voidaan kuitenkin pohtia, onko kokonaisuuden kannalta merkitystä, missä asiakokonaisuudessa mitään asioita huomioidaan. Elintarvikeeturvallisuuden kannalta on vain olennaista, että asia tulee huomatuksi ja korjatuksi.

Perusteluista nähtävät Oiva-arviointiohjeiden tulkintaerot voivat johtua ohjeisiin jätetystä tulkinnanvaraisuudesta, mutta osittain myös huolimattomuudesta. Esimerkiksi ryhmätarkastuksella 1 kaksi tarkastajaa arvioi asiakokonaisuudelle kuumana säilytettävät elintarvikkeet (6.3) ”ei sovelleta”, vaikka kohteessa tapahtui uudelleenkuumennusta. Vaikka uudelleenkuumennuksen arviointi asiakokonaisuudessa kuumana säilytettävät elintarvikkeet (6.3) on esitetty Oiva-arviointiohjeissa selkeästi, asiaa ei ole huomioitu.

Ryhmätarkastuksesta täytettävässä lomakkeessa oli kehitettävää. Ryhmätarkastusten jälkeen kävi ilmi, että olisi ollut hyvä tarkastaa lisäksi asiakokonaisuuksia, kuten elintar-

vikkeiden säilytys (6.1) ja elintarvikkeiden vastaanottaminen (15.1), joita usein tarkastetaan, vaikkei kyseessä olekaan jokaisella tarkastuksella arvioitavat asiakokonaisuudet. Lisäksi arviointilomakkeessa olisi pitänyt olla ”muut huomiot”-kohta, jolloin olisi välttytty niin sanotuista väärille riveille arvioiduista asioista.

Ryhmätarkastuksissa otos oli pieni, joten tulosten perusteella saatiin vain viitteitä eroavaisuuksista. Tilastollisissa analyyseissä mukana olleet kaksi ryhmätarkastusta olivat luultavasti osasyynä, miksi tilastollisesti merkitsevää eroa ei löytynyt tarkastajien väliltä. Tulosten perusteella ei voida suoraan tulkita, että kohteen tarkastaja vaikuttaisi merkittävästi tarkastuksen lopputulokseen ja yleisarvosanaan, mutta lisää koulutusta tarvitaan yhteneväisen linjan saavuttamiseksi. Lisää ohjeistusta ja linjauksia tarvitaan erityisesti sen osalta, millaisissa tilanteissa asiakokonaisuuksia sovelletaan. Tulevaisuudessa olisi hyvä tehdä ryhmätarkastuksia vuosittain ja ryhmätarkastuksia tulisi olla enemmän, jolloin vertailusta saadaan luotettavampia tuloksia. Joka tapauksessa lisää tutkimusta tarkastajien arvioiden yhteneväisyydestä tulee tehdä myös tulevaisuudessa.

Selvityksessä vuoden 2014 Oiva-tarkastuksista Vantaalla tutkittiin, kuinka Oiva-arvosanat jakautuivat tarkastajien välillä ja missä toimintatyypeissä esiintyi eniten puutteita elintarviketurvallisuudessa vuonna 2014. Lisäksi selvitettiin valvontasuunnitelman toteumaa. Selvityksessä tarkastajien välisiä eroja löytyi niin tarkastusmäärissä kuin arvosanojen jakautumisessa. Tuloksissa on huomioitava, että näkemykset esimerkiksi oivallisista kohteista voivat erota, sillä valvontahistoria vaikuttaa tarkastajan näkemyksiin. Jos tarkastajan valvonta-alueella on pääasiassa siistejä ja hyväkuntoisia kohteita, voi tarkastajan näkemys huonosta kohteesta olla erilainen kuin tarkastajalla, jonka alueella esiintyy pääasiassa epäsiistejä kohteita.

Toimintatyypeittäin tehdyssä Oiva-arvosanojen jakauman perusteella vaikuttaa, että mitä suurempi riskisestä toimintatypista on kyse, sitä enemmän esiintyy arvosanaa korjattavaa. Pubitoiminta ja tarjoilukeittiötoiminta ovat harvimmoin tarkastettavia toimintatyyppisiä ja niissä esiintyi eniten arvosanaa oivallinen (A), kun taas ravintoloista noin 36 % saa arvosanan korjattavaa (C). Vähittäismyynnin paikoista eniten arvosanaa korjattavaa (C) esiintyy myymälöissä, joissa on käsittelyä tai ruoanvalmistusta. Tällaiset myymälät ovat vuosittain tarkastettavia kohteita.

Valvontasuunnitelma oli toteutunut paremmin vähittäismyynnin paikoissa kuin tarjoilu-paikoissa. Valvontasuunnitelman toteuma oli vähittäismyynnin paikoissa 111,7 % kun

tarjoilupaikoissa se oli 79,8 %. Valvontasuunnitelman toteuman mukaan ravintoloita on jäänyt tarkastamatta noin 80 kappaletta vuonna 2014. Selvää on, että ravintoloissa valvontaa tulee tehostaa ja arviointiperusteita tarkastella kriittisesti tulevaisuudessa. Vähittäismyyntin paikoista ainut toimintatyyppi, jossa esiintyi puutteita valvontasuunnitelman toteumassa oli myymälät, joissa on käsittelyä tai ruoanvalmistusta.

Kaikkiaan tuloksiin vaikuttavia tekijöitä on monia. Selvityksessä vuoden 2014 Oiva-tarkastuksista Vantaalla oli monta muuttujaa, kuten tarkastaja, kohde ja toimintatyyppi, jotka vaikuttivat tuloksiin. Tuloksissa on lisäksi huomioitava, että tulokset kertovat tarkastajien eroavaisuudet vuoden 2014 osalta. Vuoden 2015 tulokset voivat olla täysin erilaiset, sillä tarkastettavat kohteet eivät ole vuosittain samat. Vuonna 2015 tarkastetaan harvemmin tarkastettavista toimintatyypeistä kohteita, joita ei ole tarkastettu vuonna 2014.

Saatujen tulosten perusteella elintarvikevalvonnan tasapuolisuutta voidaan kehittää ja valvonnan resursseja voidaan keskittää ongelmallisiin kohteisiin. Tässä työssä selvitettiin eroavaisuuksia terveystarkastajien välillä yhdessä valvontayksikössä, joten tulosten perusteella voidaan miettiä, mitä tuloksia saataisiin valtakunnallisella tasolla tehtävästä tutkimuksesta. Kuitenkin niin kauan kuin ihmiset tekevät elintarvikevalvontaa, ei voida saavuttaa täysin yhtenäistä linjaa.

Lähteet

- 1 Evira. 2013. Eviran verkkosivut. <<http://www.evira.fi/portal/>>. Päivitetty 4.1.2013. Luettu 6.2.2015.
- 2 Vantaan kaupunki. Ei päivämäärätietoa. Vantaan kaupungin verkkosivut. <<http://www.vantaa.fi/>>. Luettu 28.3.2015.
- 3 Elintarvikelaki (23/2006). < <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>>. Luettu 6.2.2015.
- 4 Evira. Ei päivämäärätietoa. Oiva - valvontatietojen julkaiseminen. Verkkosivut. <<http://www.oivahymy.fi/>>. Luettu 1.2.2015.
- 5 Maa- ja metsätalousministeriö. Ei päivämäärätietoa. Maa- ja metsätalousministeriön verkkosivut. <www.mmm.fi/fi/index/etusivu/elintarvikkeet/elintarvikevalvonta.html>. Luettu 6.2.2015.
- 6 Aluehallintovirasto. 2013. Aluehallintoviraston verkkosivut. <<https://www.avi.fi/web/avi/elintarvikkeet#.VNTelfmsVqU>>. Luettu 6.2.2015.
- 7 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002. I luku, 2 artikla. <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FI:PDF>>. Luettu 16.3.2015.
- 8 Laukkanen, Marja. 2012. Elintarvikehygienian perusteet. Helsinki: SEFO-konsultointi, tmi.
- 9 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011). <<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367>>. Luettu 6.2.2015.
- 10 Valtioneuvoston asetus maa- ja metsätalousministeriöstä (1267/2014). <<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20141267>>. Luettu 20.2.2015.
- 11 Sosiaali- ja terveysministeriö. 2015. Sosiaali- ja terveysministeriön verkkosivut. <<http://www.stm.fi/hyvinvointi/ymparistoterveys/vastuut>>. Päivitetty 28.1.2015. Luettu 29.3.2015.
- 12 Laki ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueesta (410/2009). <<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2009/20090410>>. Luettu 29.3.2015

- 13 Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus. 2011. Pellolta pöytään 2010. Helsinki.
- 14 Ympäristöterveydenhuollon yhteistä valvontaohjelmaa koordinoiva työryhmä. 2014. Ympäristöterveydenhuollon yhteinen valtakunnallinen valvontaohjelma vuosille 2015–2019. Helsinki: Evira, Tukes ja Valvira.
- 15 Valtioneuvoston asetus ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisista valvontaohjelmista (78/2011). <<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20110078>>. Luettu 18.2.2015
- 16 Valtioneuvoston asetus kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta (665/2006). <<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060665>>. Luettu 3.4.2015.
- 17 Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011). <<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20110420>>. Luettu 28.3.2015.
- 18 Vantaan ympäristökeskus. 2014. Valvontasuunnitelma. <http://www.vantaa.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/vantaa/embeds/vantaawwwstructure/104291_Ymparistoterveydenhuollon_valvontasuunnitelma_2015-2019.pdf>. Luettu 3.4.2015.
- 19 Latva, Virpi. 2014. Värikoodi kertoo ravintolahygieniasta. Elintarvike ja Terveys –lehti 6/2014, s. 8-10.
- 20 Ministry of Food, Agriculture and Fisheries. 2011. Smileys keep food safety high in Denmark. <www.findsmiley.dk/en-US/Forside.htm>. Luettu 6.2.2015
- 21 Häggman, Marina. 2014. Oiva-järjestelmä laajenee leipomotoimintaan. Elintarvike ja Terveys –lehti 2/2014, s. 4-7.
- 22 Evira. 2015. Oiva-arviointiohjeet. <www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/oiva_arviointiohjeet_ilmoitetut_1.1.2015.pdf>. Luettu 20.2.2015.
- 23 Taavitsainen, Veli-Matti. Ei päivämäärätietoa. Koesuunnittelun peruskurssi. Luentomoniste. Metropolia Ammattikorkeakoulu.
- 24 Evira. 2014. Oivan mukaisten tarkastusten alueelliset tulokset. <https://www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/alueelliset_tarkastusmaarat.pdf>. Luettu 4.4.2015.

Oivassa arvioitavat asiakokonaisuudet

Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje

Asiakokonaisuuden numero ja nimi		Ohjenro / versionro / viimeisin päivitys
01	Valvontatulosten arviointiohjeen arviointiasteikko	
0.1	Oiva -arviointiasteikon arvosanojen yleiset määrätymisperusteet	10205 / 1 / 12.1.2015
01	Omavalvontasuunnitelma	
1.1	Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus	10206 / 1 / 12.1.2015
1.2	Omavalvontasuunnitelman riittävyys	10207 / 1 / 12.1.2015
02	Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito	
2.1	Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan	10208 / 1 / 12.1.2015
2.2	Tilojen kunto	10209 / 1 / 12.1.2015
2.3	Työvälineet, kalusteet ja laitteet	10210 / 1 / 12.1.2015
03	Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus	
3.1	Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus	10211 / 1 / 12.1.2015
3.2	Työvälineiden ja laitteiden puhtaus	10212 / 1 / 12.1.2015
3.3	Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus	10213 / 1 / 12.1.2015
3.4	Pakkausmateriaalien ja kuljetusastioiden puhtaus (asia katsotaan kohdassa 5.5)	
3.5	Haitta- ja muut eläimet	10214 / 1 / 12.1.2015
3.6	Jätehuolto	10215 / 1 / 12.1.2015
3.7	Sivutuotteet	10216 / 1 / 12.1.2015
04	Henkilökunnan toiminta ja koulutus	
4.1	Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus	10217 / 1 / 12.1.2015
4.2	Käsihygieniä	10218 / 1 / 12.1.2015
4.3	Työvaatteet	10219 / 1 / 12.1.2015
4.4	Henkilökunnan terveydentilan seuranta	10220 / 1 / 12.1.2015
4.5	Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus	10221 / 1 / 12.1.2015
4.6	Hygieniosaamisen todentaminen	10222 / 1 / 12.1.2015
05	Elintarvikkeiden tuotantohygieniä	
5.1	Tuotannon yleiset järjestelyt (asiaa ei arvioida, ei arviointiohjetta)	
5.3	Vesi ja jää (asiaa katotaan ohjeessa 2.1.)	
5.5	Pakkaaminen	10223 / 1 / 12.1.2015
06	Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta	
6.1	Elintarvikkeiden säilytys	10224 / 1 / 12.1.2015
6.2	Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	10225 / 1 / 12.1.2015
6.3	Kuumana säilytettävät elintarvikkeet	10226 / 1 / 12.1.2015
6.4	Jäähdytys	10227 / 1 / 12.1.2015
6.5	Lämpötilanhallinta valmistuksessa (asiaa ei arvioida, ei arviointiohjetta)	
6.6	Pakastaminen	10228 / 1 / 12.1.2015
07	Myynti ja tarjoilu	
7.1 7.4	Tuoteryhmien erillään pito ja hygieniä myynnissä ja tarjoilussa	10229 / 1 / 12.1.2015
7.2 7.5	Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä	10230 / 1 / 12.1.2015
7.3 7.6	Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa	10231 / 1 / 12.1.2015
10	Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet	
10.1	Erillään pito ja ristikontaminaatio	10232 / 1 / 12.1.2015
11	Elintarvikkeiden koostumus	
11.1.	Lisäaineet, aromit ja entsyymit	10233 / 1 / 12.1.2015
11.2	Ravitsemuksellinen täydentäminen	10234 / 1 / 12.1.2015

11.3	Muuntogeeniset ainesosat	10235 / 1 / 12.1.2015
11.4	Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit	10236 / 1 / 12.1.2015
12	Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset	
12.1	Ravintolisät	10237 / 1 / 12.1.2015
12.2	Erityisille ryhmille tarkoitetut elintarvikkeet	10238 / 1 / 12.1.2015
12.3	Nimisuojatut tuotteet	10239 / 1 / 12.1.2015
12.4	Muut tuotekohtaiset vaatimukset	10240 / 1 / 12.1.2015
12.5	Luomutuotteen aitous (toistaiseksi tulos ei näy Oiva-raportilla)	
13	Elintarvikkeista annettavat tiedot	
13.1	Yleiset pakkausmerkinnät	10241 / 1 / 12.1.2015
13.2	Ravintoarvomerkintä	10242 / 1 / 12.1.2015
13.3	Markkinointi (ravitsemus- ja terveysväitteet)	10243 / 1 / 12.1.2015
13.4	Erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät	10244 / 1 / 12.1.2015
14	Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit	
14.1	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit	10245 / 1 / 12.1.2015
15	Elintarvikkeiden toimitukset	
15.1	Elintarvikkeiden vastaanottaminen	10246 / 1 / 12.1.2015
15.3	Kuljetuksen olosuhteet	10247 / 1 / 12.1.2015
15.4	Lämpötilan hallinta kuljetuksissa	10248 / 1 / 12.1.2015
16	Jäljitettävyys ja takaisinvedot	
16.1	Elintarvikkeiden jäljitettävyys	10249 / 1 / 12.1.2015
16.2	Naudanlihan merkitsemisjärjestelmä	10250 / 1 / 12.1.2015
16.3	Merestä saadun kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys (toistaiseksi tulos ei näy Oiva-raportilla)	10261 / 1 / 12.1.2015
16.4	Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyys	10251 / 1 / 12.1.2015
16.6	Takaisinvedot	10252 / 1 / 12.1.2015
16.7	Vähäriskisen toiminnan sääntöjen noudattaminen	10253 / 1 / 12.1.2015
17	Elintarvikkeiden tutkimukset	
17.1	Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto	10254 / 1 / 12.1.2015
17.2	Tutkimustulosten perusteella tehdyt toimenpiteet	10255 / 1 / 12.1.2015
17.11	Lääkejäämät (Ei tarkisteta ilmoitettavissa elintarvikehuoneistoissa)	
17.12	Kasvinsuojeluainejäämät	10256 / 1 / 12.1.2015
17.13	Ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet	10257 / 1 / 12.1.2015
17.14	Hometoksiinit	10258 / 1 / 12.1.2015
17.15	Prosessissa syntyvät vierasaineet	10259 / 1 / 12.1.2015
17.16	Muut vierasaineet	10260 / 1 / 12.1.2015
17.17	Muut kemialliset tutkimukset (toistaiseksi ei tarkisteta)	
18	Oiva-raportin esilläpito	
18.1	Oiva-raportin esilläpito	10262 / 1 / 12.1.2015

Ryhmätarkastuksen arviointilomake

Tarkastajan nimi: _____

Kohteen nimi: _____

Arvioitava asiakokonaisuus	Arvosana
1.1 Omaohjelmasuunnitelma ja sen tarkastettavuus	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
1.2 Omaohjelmasuunnitelman riittävyys	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
2.2 Tilojen kunto	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
4.2 Käsihygieniä	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
4.3 Työvaatteet	Valitse arvosana

<u>Perustelut:</u>	
6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
6.4 Jäähdytys	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
7.2 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (myynti)	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta itsepalvelumyynnissä (tarjoilu)	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
7.5 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (myynti)	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
7.6 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta palvelumyynnissä (tarjoilu)	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	
18.1 Oiva-raportin esilläpito	Valitse arvosana
<u>Perustelut:</u>	

Varianssianalyysin (ANOVA kaksisuuntainen) tuloste

Anova: kaksisuuntainen ilman toistoa

<i>YHTEENVETO</i>	<i>Lukumäärä</i>	<i>Summa</i>	<i>Keskiarvo</i>	<i>Varianssi</i>
1.1a	6	24	4	0
1.2a	6	24	4	0
2.1a	6	21	3,5	0,7
2.2a	6	16	2,666667	0,266667
2.3a	6	15	2,5	0,3
3.1a	6	22	3,666667	0,266667
3.2a	6	19	3,166667	0,566667
3.3a	6	24	4	0
4.1a	6	23	3,833333	0,166667
4.2a	6	24	4	0
4.3a	6	24	4	0
6.2a	6	22	3,666667	0,266667
6.4a	6	24	4	0
7.3a	6	23	3,833333	0,166667
1.1b	6	24	4	0
1.2b	6	24	4	0
2.1b	6	21	3,5	0,3
2.2b	6	20	3,333333	0,266667
2.3b	6	21	3,5	0,7
3.1b	6	21	3,5	0,3
3.2b	6	24	4	0
3.3b	6	24	4	0
4.1b	6	24	4	0
4.2b	6	24	4	0
4.3b	6	24	4	0
6.2b	6	24	4	0
7.2b	6	24	4	0
	27	99	3,666667	0,384615
	27	103	3,814815	0,233618
	27	99	3,666667	0,461538
	27	104	3,851852	0,207977
	27	101	3,740741	0,19943
	27	98	3,62963	0,319088

ANOVA						
<i>Vaihtelun lähde</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>P-arvo</i>	<i>F-kriittinen</i>
Rivit	26,7160494	26	1,02754	6,597561	8,67E-14	1,581024
Sarakkeet	1,08641975	5	0,217284	1,395122	0,230288	2,283931
Virhe	20,2469136	130	0,155745			
Yhteensä	48,0493827	161				